

# Professionelle opskrifter og portionsstørrelser

## Kort fortalt

Du kan tilberede og anrette enkle måltider på baggrund af standardiserede portionsstørrelser til normal kost. Endvidere kan du opstille og anvende professionelle opskrifter tilpasset standardiserede portionsstørrelser.

## Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Professionelle opskrifter og portionsstørrelser

> <b>Fagnummer:</b> 48786	> <b>Varighed</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 256,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere og teamledere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:  
Tilberede og anrette enkle måltider på baggrund af standardiserede portionsstørrelser til normal kost.  
Opstille og anvende professionelle opskrifter tilpasset standardiserede portionsstørrelser.

> **Kontakt**  
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

