Grundlæggende kostberegning

Kort fortalt

Du kan beregne madens indhold af energigivende stoffer manuelt og via digitale hjælpemidler. Du kan endvidere med afsæt i sundhedsmyndighedernes anbefalinger vurdere madens indhold af energigivende stoffer, vitaminer og mineraler til forskellige målgrupper inden for normalkostområdet.

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: Grundlæggende kostberegning

Fagnummer: 48787	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan på baggrund af viden om ernæring beregne madens indhold af energigiende stoffer manuelt og via digitale hjælpemidler.
Du kan med afsæt i sundhedsmyndighedernes anbefalinger vurdere madens indhold af energigivende stoffer, vitaminer og mineraler til forskellige målgrupper inden for normalkostområdet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding