

Sensorisk anretning

Kort fortalt

Du kan tilberede og anrette måltider på tallerken, fad og buffet og anvende pyntning af måltider som appetitvækker og salgsparemeter for specifikke målgrupper. Endvidere kan du anvende viden om sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning. Kursets kompetence kan opnås i forhold til varmt mad/koldt mad og buffet/mellemmåltid.

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: Sensorisk anretning

Fagnummer: 48795	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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

Beskrivelse: Du kan:

Tilberede og anrette måltider på tallerken, fad og buffet til forskellige målgrupper.
Anvende pyntning af måltider som appetitvækker og salgsparemeter for en specifik målgruppe.
Anvende viden om sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning af måltider.

Kursets kompetence kan opnås i forhold til:

☐ varmt måltid / koldt måltid
☐ buffet / mellemmåltid

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

