

Sensorisk analyse

Kort fortalt

Du kan ud fra viden om sensoriske virkemidler karakterisere en ret og et måltid og give forslag til hensigtsmæssige justeringer i forhold til en given målgruppe. Du kan inddrage de sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til hhv. varmt måltid, smørrebrød og dessert.

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 analyse

> Fagnummer: 48797	> Varighed 3 dage
> AMU-pris: DKK 384,00	> Uden for målgruppe: DKK 2.080,10

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

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om sensoriske virkemidler karakterisere en ret/et måltid og give forslag til hensigtsmæssige justeringer i forhold til en given målgruppe.

Anvende forskellige sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret.

Kursets kompetence kan opnås i forhold til:

- Varmt måltid
- Smørrebrød
- Dessert

> Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

> Kursuspris

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> Tilmelding

