# Måltidsplanlægning 1

**Kort fortalt**
Du kan, ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik, planlægge varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund. Kurset har også et trin 2.

## Fag: Måltidsplanlægning 1

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>48801 | **Varighed**<br>5 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 1.040,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 3.666,50 |

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

**Beskrivelse:** Du kan:
Ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik planlægge varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund.
Ud fra måltidsplanlægningen tilberede og anrette varierede varme og kolde måltider og måltidskomponenter.

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 1.040,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 3.666,50

## Tilmelding