

# 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.

## 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: Måltidsplanlægning 1

<b>Fagnummer:</b> 48801	<b>Varighed</b> 5 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 1.040,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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

