

# Måltidsplanlægning 1

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at tilberede og anrette måltider ud fra en måltidsplanlægning, hvor du tager hensyn til bl.a.: fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og forskellige målgrupper og madkulturer.

## 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> 20885	<b>Varighed</b> 5 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 1.040,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.666,50

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for, hvordan man ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik planlægger varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At tilberede og anrette varierede varme og kolde måltider og måltidskomponenter ud fra måltidsplanlægningen.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 1.040,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 3.666,50

## Tilmelding

