

Planlægning og tilberedning af måltider til børn

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge og tilberede måltider til børn på en måde, hvor børnene inddrages aktivt i tilberedningen og stimuleres til at spise sundt og smage ny mad, som bygger på grundlæggende ernæringsprincipper for børnegruppen.

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: Planlægning og tilberedning af måltider til børn

Fagnummer: 20868	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at opnå viden om og færdigheder i at planlægge og tilberede måltider til børn.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:

At beskrive de grundlæggende ernæringsprincipper for børn.

At vurdere og ernæringsberegne ernæringsrigtige måltider til børn.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge måltider på et grundlæggende niveau, under hensyntagen til ernæring, økologi og råvarer.

At planlægge madproduktionen på et grundlæggende niveau, så børn naturligt kan medvirke ved køkkenaktiviteterne.

At fremstille sund mad til børn på forskellige alderstrin.

At fremstille måltider, der stimulerer børns lyst til at spise sundt og smage ny mad.

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding

