

Måltidsplanlægning og tilberedning: Småtspisende 2

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til producere diæter i små portioner, hvor måltidet har en høj energitæthed og gør brug af relevante specialprodukter.

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 og tilberedning: Småtspisende 2

Fagnummer: 20959	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der har et ønske om at lære mere om planlægning og tilberedning af retter til småtspisende og som skal arbejde med planlægning og tilberedning af måltider til småtspisende. Ikke-faglærte bør inden kurset have opnået færdigheder svarende til kurset 20867 Måltidsplanlægning og tilberedning: Småtspisende 1

Beskrivelse: Du opnår viden, der gør dig i stand til:
At redegøre for principper for kost til småtspisende
At vurdere, hvilke specialprodukter, der kan anvendes til kostformen
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge og producere energitætte måltider i små portioner med fokus på sensorik
At tilberede og anrette kolde og varme måltider med forskellige former for modificeret konsistens

Kursuspris

AMU:
DKK 642,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.366,45

Tilmelding

