

Produktion af smoothie, greenie og juice

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille smoothies, greenies og juice, der er rige på vitaminer, med afsæt i sæsonens frugt og grønsager.

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: Produktion af smoothie, greenie og juice

Fagnummer: 20859	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 214,00	Uden for målgruppe: DKK 962,15

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

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

At redegøre for anvendelsen af sæsonens frugt og grøntsager samt for de fem grundsmage ved fremstilling af smoothies, greenies og juice, der er rige på vitaminer.

At redegøre for de enkelte produkters gavnlige effekt på energibalancen og som næring ved fysisk og mental aktivitet.

At redegøre for gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille smoothies, greenies og juice, der er rige på vitaminer.

Kursuspris

AMU:
DKK 214,00

Uden for målgruppe:
DKK 962,15

Tilmelding

