



Ernæringsrigtige retter - trin 1



Fag: Ernæringsrigtige retter - trin 1

Fagnummer: 48819	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 256,00	Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Omsætte sundhedsmyndighedernes anbefalinger i fremstillingen af ernæringsrigtige retter.
Anvende viden om næringsstofferne funktion i kroppen i planlægning af sundere mad.
Fremstille retter og specialkost, se råvarernes næringsindhold i videst muligt omfang bevares.
Anvende viden om sæsonens revarer og næringsstofferne forandring ved tilberedning og opbevaring af maden.
Vurdere næringsdeklarationer for enkeltretter og menuer.

Kontakt



Susan Nissen
Uddannelsessekretær
9633 2229
sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

Tilmelding

