Ernæringsrigtige retter - trin 1



Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

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 næringsstoffernes 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 næringsstoffernes 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