



Sensorisk analyse

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at tilberede og anrette måltider på baggrund af en analyse af de sensoriske virkemidler i kompositioner af den enkelte ret, så den matcher forskellige målgrupper.

Hold

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

Fag: Sensorisk analyse

Fagnummer: 20871	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med sensorik i et storkøkken eller lignende. Kurset retter sig ligeledes mod ikke-faglærte med lignende kompetencer; her anbefales det dog, at man forinden har taget kurset "20870 Sensorik for begyndere".

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

At redegøre for sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret.

At karakterisere en ret/et måltid og give forslag til justeringer i forhold til en given målgruppe.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At tilberede og anrette måltider på kreative måder, hvor sensorikken er essentiel.

Kursuspris

AMU:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Tilmelding

