



# Udvidet råvarekendskab

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at vælge råvarer under hensyntagen til parametre som: kvalitet, økologi, sæson, bæredygtighed, hvor råvaren er dyrket/opdrættet og sensoriske & madtekniske egenskaber. Du opnår også færdighed i at udvikle retter med de valgte råvarer.

## Fag: Udvidet råvarekendskab

<b>Fagnummer:</b> 20843	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 0,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 0,00

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der har erfaring i arbejdet med råvarer i køkkenet. For ikke-faglært anbefales det forinden at have taget basis kurser om råvarer.

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

At redegøre for vurdering og udvælgelse af råvarer ud fra kvalitet, økologi, sæson, bæredygtighed, hvor råvaren er dyrket/opdrættet og sensoriske & madtekniske egenskaber.

At redegøre for principper ved bestilling og indkøb af råvarer samt ved beregning af forbrug for en given ret.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At foretage bestilling og indkøb af råvarer.

At beregne forbrug af råvarer for en given ret.

At tage hensyn til bæredygtighed ved variation i valget af råvarer og udvikle retter med de valgte råvarer.

At vurdere råvarers og tilberedte produkters sensoriske kvalitet.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 0,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 0,00

## Tilmelding

