

Kursusnummer: 42453

Grøn kost

Du lærer at indarbejde grøn kost i dagens forskellige måltider til forskellige brugergrupper



Varighed 5 dage

Kursusperiode

Se www.hrs.dk

Formål med kurset

Du lærer at:

- tilberede forskellige former for grøn kost og at integrere grøn kost i dagens forskellige måltider til forskellige brugergrupper
- opbevare, tilberede og anrette frugt, grønt og cerealier hygiejnisk og ernæringsmæssigt korrekt
- foretage kostplanlægning, ernæringsberegning og -vurdering af kosten med inddragelse af viden om økologi og grøn adfærd
- anvende relevante IT-baserede værktøjer

Bedømmelse

Skolen udsteder uddannelsesbevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurset.

Pris

Deltagerbetaling er kr. 550,- for alle deltagere der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper, og du kan søge om VEU godtgørelse for perioden, du er på kursus.

Målgruppe

Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af mad i institutionskøkkener.

Tilmelding

Du skal tilmelde dig dette kursus via www.efteruddannelse.dk. Har du spørgsmål til kurset eller til den elektroniske onlinetilmelding på www.efteruddannelse.dk, kan du kontakte kursusadministrationen på tlf. 3386 2200 eller e-mail kursus@hrs.dk.

