

Kursusnummer: 40521

# Innovativ gastronomi

Du kommer bl.a. til at arbejde med udvikling af nye retter, afprøve og anvende anderledes råvarer og anrette på nye måder.



**Varighed:** 2 dage

**Kursusperiode:** Se [www.hrs.dk](http://www.hrs.dk)

## Formålet med kurset

Du lærer at:

- arbejde innovativt med at udvikle nye retter
- anvende brainstormmetoden og mindmap som konkrete værktøjer til at fremme den innovative proces i udvikling af nye retter
- afprøve og anvende råvarer, benytte tilberedningsmetoder og anrette på nye måder
- afprøve og udvikle nye retter med udgangspunkt i de sæsonbetonede råvarer, som er til rådighed
- arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelsen på baggrund af viden om sensorik.

## Bedømmelse

Skolen udsteder uddannelsesbevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurset.

## Pris

Deltagerbetaling er kr. 260,- for alle deltagere, der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper. 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](http://www.efteruddannelse.dk). Har du spørgsmål til kurset eller til den elektroniske onlinetilmelding på [www.efteruddannelse.dk](http://www.efteruddannelse.dk), kan du kontakte kursusadministrationen på tlf. 3386 2200 eller e-mail [kursus@hrs.dk](mailto:kursus@hrs.dk).

