

Kursusnummer: 42451

# Kostlære

Du lærer at anvende ernæringsberegning af måltider og menuer



**Varighed** 5 dage

## Kursusperiode

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

## Formål med kurset

På kurset:

- lærer du, på baggrund af grundlæggende viden om ernæringslære, at sammensætte enkle menuer og foretage enkle ernæringsmæssige vurderinger af menuer ud fra en ernæringsberegning
- lærer du at fastsætte portionsstørrelser og tilpasse opskrifter til en given målgruppe, ligesom du lærer at forstå principperne bag anvendelse af opskriftskort ved produktion
- får du grundlæggende viden om de mest anvendte produktionsformer i institutions- og kantinekøkkener samt de tilhørende tilberednings- og pakkemetoder, særlige hygiejniske forholdsregler og ressourceforbrug

## 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](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).

