

# Mad med kvalitet

## - Fremstilling af mad med kulinarisk kvalitet

Du lærer at sammensætte, tilberede og anrette måltider med henblik på den størst mulige kulinariske kvalitet inden for en given økonomisk ramme



**Varighed** 5 dage

**Kursusperiode**

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

**Formål med kurset**

På kurset:

- lærer du at sammensætte, tilberede og anrette måltider med henblik på den størst mulige kulinariske måltidskvalitet indenfor en given økonomisk ramme
- får du kendskab til faktorer, der påvirker måltidets kulinariske kvalitet, herunder valg af råvarer og tilberedningsmetoder
- lærer du at udvikle og anvende kvalitetsparametre for produktion og genopvarmning af måltider

**Bedømmelse**

Skolen udsteder uddannelsesbevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurset

**Pris**

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

**Målgruppe**

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

**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).

