

# Måltider til ældre

– *nu og i fremtiden*

Efter uddannelsen kan du arbejde med at forbedre madkvaliteten for ældre



**Varighed** 5 dage

**Kursusperiode**

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

**Formål med kurset**

På kurset:

- får du kendskab til den aktuelle og fremtidige udvikling i befolkningssammensætningen
- får du, med afsæt i prognoser, brugerundersøgelser og relevante projekter, viden om de ældres ressourcer, ønsker og ernæringsmæssige behov samt metoder og muligheder ved servering af måltider
- lærer du, på baggrund af den erhvervede viden, at udpege og gennemføre konkrete og relevante handlinger inden for eget arbejdsområde med henblik på at forbedre madkvaliteten for de ældre
- lærer du at sammensætte, fremstille og anrette velsmagende hverdagsmad til ældre

**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.

**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).

