6 Ugers jobrettet | Regionale positivlister

Plantebaseret mad i professionelle køkkener

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan planlægge og tilberede plantebaserede måltider med brug af grøntsager, kartofler, kornprodukter, frø og nødder i samspil med animalske produkter. Du lærer, hvordan man fremstiller plantebaseret mad ¿ med afsæt i sæsonens råvarer, som på én gang er velsmagende, ernæringsmæssigt fyldestgørende og klimavenlige.

Kontakt

Lene Andersen
Kursussekretær
54 88 88 52
lena@celf.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 642,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.366,45

Fag: Plantebaseret mad i professionelle køkkener

Fagnummer: 21567	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.366,45

Målgruppe: Kurset henvender sig til faglærte/madprofessionelle, som har erfaring med professionel madfremstilling i køkkener, restauranter, kantiner og institutioner. Kurset er målrettet medarbejdere, som ønsker inspiration til og færdigheder i at arbejde fagspecifikt med madfremstilling, som overvejende er plantebaseret.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive hvad ¿plantebaseret mad¿ er, og hvordan plantebaserede måltider kan sammensættes
At forklare hvordan plantebaseret mad kan være både klimavenlig og ernæringsmæssigt fyldestgørende
At redegøre for sensoriske succesfaktorer ved tilberedning af smagfuld plantebaseret mad

Du opnår færdigheder i:
At planlægge og sammensætte et plantebaseret måltid, hvor der er fokus på velsmag, mæthedsfornemmelse, ernæring og tekstur under hensyn til specifikke målgruppers behov og forventninger
At tilberede planterige måltider, som er baseret på bælgfrugter, grøntsager, kartofler, kornprodukter, frø og nødder alene og. i samspil med animalske råvarer
At skabe umami, velsmag og tekstur i det plantebaserede køkken ved hjælp af forskellige tilberedningsmetoder og smagstilsætninger

Tilmelding