

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Mad til vegetarer og veganere

Målgruppe

Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Indhold

Lær at planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, hvor du bruger din tillærte viden om vegetariske kostformer. Du lærer også at tilberede frugt og grøntsager til både varme og kolde retter. Derudover lærer du at anrette og præsentere retter, som giver en sensorisk oplevelse.

Formål

Efter kurset kan du ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost.

Du kan tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter. Du kan desuden anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse.

Eksamen

Der er en skriftlig prøve til uddannelsen.

Deltagerbetingelser

Se www.tradium.dk for de regelsæt, der findes for deltagerbetaling og tilmelding til kurset. Såfremt du er ledig, bør du være opmærksom på, at gennemførelsen af et kursus altid sker ifølge aftale mellem jobcenter og kursist.

Varighed

3 dage.

Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller pila@tradium.dk for at høre mere.

Kursusudbud

NUMMER	KURSUS NAVN	VARIGHED	DATO
48781	Mad til vegetarer og veganere	3 dage	Se tradium.dk