

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

bønner og linser - grønne proteiner

Målgruppe

Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

Formål

Deltageren kan anvende bønner og linser til at fremstille kreative, rustikke, sunde og velmagende retter - af både friske og hel- og halvfabrikata. Deltageren kan indkøbe, opbevare og klargøre bønner og linser korrekt samt beregne næringsværdien af de tilberedte retter.

Indhold

Deltageren kan anvende et varieret udvalg af bønner og linser til at fremstille kreative, rustikke, sunde og velmagende retter. Deltageren kan anvende bønner og linser, både friske og hel- og halvfabrikata, som en smagsfuld hovedingrediens eller som tilbehør i måltider og i retter. Deltageren kan udvælge og kvalitetsvurdere bønner og linser under hensyn til pris, miljø og ernæringsmæssige aspekter, herunder proteinets betydning for menneskets sundhed. Deltageren kan indkøbe, opbevare og klargøre bønner og linser korrekt samt beregne næringsværdien af de tilberedte retter.

Pris

Deltagerpris: 248,00 kr. Pris for ledige: 1412,80 kr. (Jobcenteret afholder kursusudgiften, hvis du har ret til 6 ugers jobrettet uddannelse i henhold til positiv listen).
Pris udenfor AMU-målgruppe: 1412,80 kr.

Varighed

2 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.