

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

# Danske tapas

Lær at lave lækre tapas med inspiration fra det danske køkken og med brug af danske råvarer.

Tapas stammer fra det spanske køkken og bliver i dag i høj grad lavet med inspiration fra mange forskellige køkkener. Kom på kursus og lær at lave tapas inspireret af det danske køkken med sæsonens danske råvarer. Du lærer at lave nye og spændende tapas, der udvikler og forfiner gæsternes oplevelse af måltidet ved at anvende sensoriske redskaber som fx smag, duft og anretning.

## Eksamen

Der er ingen eksamen. Uddannelsesstedet skal udstede et uddannelsesbevis til deltagere, der efter underviserens vurdering har opnået de mål, der er beskrevet i formålet.

## Målgruppe

Medarbejdere, der arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

## Formål

Du kan komponere tapasretter, der er inspireret af det danske køkken og dets råvarer og den spanske tradition for tapas. Du kan planlægge og anrette tapas i passende portionsstørrelser til alle anledninger og anvende sensoriske redskaber til at udvikle og forfine måltidsoplevelsen. Du kan arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Deltagerbetingelser

Se [www.tradium.dk](http://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

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](mailto:pila@tradium.dk) for at høre mere.