

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

# Sensorisk anretning

Lær at tilberede og anrette måltider på tallerkener, fade og på en buffet på en lækker måde. Bliv dygtig til at pynte og dekorere, så maden fremstår indbydende.

## Målgruppe

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

## Formål

Anretningen af maden betyder meget som appetitvækker for et måltid. På kurset kan du lære at tilberede og anrette måltider på tallerkener, fade og buffet til forskellige målgrupper. Du får viden om pyntning, så du kan anvende pyntning af måltider som appetitvækker og salgspareparameter for en specifik målgruppe. Du lærer at bruge din viden om sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning af måltider. Kursets kompetence kan opnås i forhold til varmt måltid /koldt måltid og buffet / mellemmåltid.

## 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.

## 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.