

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Det økologiske køkken

Efter kurset har du lært at klargøre, tilberede, anrette og prissætte økologiske retter.

Målgruppe

Kurset henvender sig til personer, der arbejder eller gerne vil arbejde med tilberedning af mad og sammensætning af menuer til det økologiske køkken.

Formål

Du får viden om at bruge grundtilberedningsmetoderne på økologiske råvarer. Derudover lærer du både at anvende økologiske råvarer i det almindeligt forekommende repertoire og at udvise kreativitet i køkkenet.

Du lærer at tyde økologisk mærkning og producere på baggrund af økologisk teori og grundholdning. Efter kurset kan du desuden vurdere forskellene på økologiske og konventionelle råvarer.

Du lærer også at fremstille retter i overensstemmelse med økologisk grundholdning, herunder holdning til ressourceforbrug, affaldshåndtering og forsyningssikkerhed. Derudover kan du sammensætte dagsmenuer ud fra dagens tilbud, når du har gennemført kurset.

Eksamen

Faget afsluttes med en bedømmelse.

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

5 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.