


 Garanti-
kursus

MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE

På dette kursus kan du fordybe dig i mad til vegetarer og veganere.

Et udpluk fra kursets indhold:

- At beskrive vegetariske og veganske kostformer.
- At planlægge mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normalkost.
- Industriens produkter kontra hjemmelavet: Anvendelse, smag, pris, og næringsindhold
- Teknik: Hvad bruger jeg fx i stedet for æg og mælk?
- Inspiration: Vi tilbereder og genbruger rester og produkter i det varme og det kolde køkken
- Sensorik: Hvordan får vi umamismagen frem i det vegetariske/veganske køkken? Aroma, konsistens og smag
- Ernæringslære set med vegetariske & veganske øjne
- Fokus på målgrupperne.

Undervisningsform: Køkkenundervisning med indbygget teori

MÅLGRUPPE

Kurset henvender sig til personer med nogen erfaring inden for madproduktion.

DATO OG DELTAGERBETALING

26 til 28. november 2024.

Kursuspris for deltagere i AMU-målgruppen:

Kursus 20866: kr. 624,-

Der ydes VEU-godtgørelse (lønrefusion) for personer i AMUs målgruppe.

Kursuspris for deltager med videregående uddannelse::

Kursus 20866: kr. 2.300,-

GARANTIKURSUS

Kurset udbydes som garantikursus, hvor det gennemføres uanset antal tilmeldte. Kurset sammenlæses med hovedforløb på ernæringsassistentuddannelsen, og der udbydes maks. 16 pladser.

TILMELDING OG INFORMATION

Kursus

20866 Mad til vegetarer og veganere (3 dage)

Kursister i arbejde/selvstændige tilmeldes via

www.voksenuddannelse.dk

Ledige kursister skal kontakte skolen for at rekvirere en tilmeldingsblanket, som skal påtegnes af skolen og arbejdsløsheds-kassen.

FOR MERE INFORMATION KONTAKT

Uddannelsessekretær Pia Kure Kaas,
tlf. 5695 9700, amu@cabh.dk

UNDERVISINGSSTED

Campus Bornholm, Rønne



– fremtiden starter her