

# Mad til vegetarer og veganere 1+2

## Hold

04-11-2024

Mad til vegetarer og veganere 1+2

Døesvej 70 7500 Holstebro

5 dage

Daghold

## Fag: Mad til vegetarer og veganere 1

<b>Fagnummer:</b> 20866	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.299,90

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte der skal arbejde med - eller som ønsker at arbejde med - fremstilling af vegetarisk og vegansk mad med fokus på det sensoriske og ernæringsrigtige.

**Beskrivelse:** Du opnår viden der gør dig i stand til:

At beskrive vegetariske og veganske kostformer.

At planlægge mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normalkost.

At beskrive de sensoriske principper.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normalkost

At tilberede frugt, grøntsager og bælgfrugter, så de komplementerer hinanden sensorisk og ernæringsmæssigt.

At anrette og præsentere vegetariske og veganske retter.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 1.040,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 3.916,50

## Tilmelding



## Fag: Mad til vegetarer og veganere 2

<b>Fagnummer:</b> 20875	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte ernæringsassistenter eller andre der arbejder eller ønsker at arbejde med vegansk og vegetarisk kost med fokus på den sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet. Det anbefales, at man forinden har taget kurset: "20866 Mad til vegetarer og veganere, 1".

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive vegetariske og veganske kostformer.

At beskrive den sensoriske virkning ved brug af forskellige ikke-animalske produkter.

At forklare de ernæringsmæssige anbefalinger, der kræver særlig opmærksomhed for vegetarer og veganere.

At forklare behov for mikronæringsstoffer, med fokus på tilstrækkeligt indtag af vitaminer og mineraler, der kræver særlig opmærksomhed for vegetarer og veganere.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At udvælge egnede råvarer til forskellige vegetariske og veganske kostformer.

At sammensætte og producere ernæringsrigtige måltider med fokus på variation og sensorik.

At vurdere måltidets ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppens ernæringsmæssige behov.

At vurdere måltidets ernæringsmæssige kvalitet i forhold til forskellige vegetariske og veganske kostformer.