



**CERTIFICERING**

SENSORISK VELSMAG, CERTIFICERING

**ZBC**

**Når nydelse og smag forenes!**

Vær med. Verden er til at forandre. – [zbc.dk](http://zbc.dk)



SENSORISK VELSMAG, CERTIFICERING

## Sensorisk velsmag

Sensorisk velsmag er en ny certificering på ZBC, der sætter dig i stand til at arbejde professionelt med vores sanser for at opnå en høj sensorisk kvalitet i alle komponenter af måltidet.

Certificeringen er til dig, der stiller krav til sensorisk kvalitet ud over det sædvanlige, hvor du selv bliver udfordret, og hvor du kommer til at arbejde med kreative, ernæringsrigtige og velmagende måltidsoplevelser.

På kurset vil du som deltager øge din viden og kompetencer inden for tilsmagning og sammensætning af måltidet, så du efterfølgende kan blive endnu bedre til at lave velmagende mad.

Gennem kurset vil du opleve, hvordan tilsætning af ingredienser kan ændre smagsoplevelsen af en ret væsentligt.



# Certificeringens opbygning

Uddannelsen afholdes mindst én gang om året og er opbygget af 3 moduler på hver 2 dage, hvor den sidste dag er certificering.

Hvert modul er en kombination af teori og praktiske øvelser.

Du skal påregne hjemmearbejde og træning af teknikker mellem modulerne

## **Certificeringen inden for Sensorisk velsmag er for dig, der:**

- Ønsker at udfordre dig selv inden for dit fag.
- Ønsker at få den nyeste viden inden for neurogastronomi.
- Ønsker at sætte fokus på madens sensoriske kvalitet som behandlingsmiddel, eksempelvis i forbindelse med mad med modificeret konsistens.
- Ønsker at samarbejde i et professionelt netværk, hvor du kan blive inspireret sammen med kolleger på dit niveau.
- Ønsker at blive endnu bedre til at imødekomme borgerens/brugerens eller dine gæsters behov og forventninger - eller helt at overgå dem.
- Er ansat i et storkøkken, en virksomhedskantine, ejer eller ansat på en restaurant, et kursuscenter, konferencecenter, en café, kro eller anden form for produktion og ønsker at skabe unikke oplevelser for dine borgere/brugere/gæster.



## JUICER RETAIL - CERTIFICERING

Hvad er i grunden forskellen på Kulinarisk sensorik og neurogastronomi? Er der en 6. grundsmag – eller måske en 7.? Hvorfor er mundfølelsen i et måltid så vigtig? Hvorfor er det vigtigt at udvikle talemåder eller madprofessionelt sprog, når vi skal tilsmage eller bedømme mad? Hvordan skaber man den optimale smagsoplevelse? Hvordan kan den sensoriske ople-

velse af et måltid være en del af behandlingen hos syge mennesker?

På kurset vil du løbende få svar på disse spørgsmål og samtidig blive klogere på mange andre emner inden for sensorisk velsmag, blandt andet egen og andres smagsevne.

# Modulernes indhold

## Modul 1 – (2 dage)

### Indhold

- Introduktion til vores sanseapparat
- Definitionen på neurogastronomi
- Mundfølelsens betydning i maden
- De 5 grundsmage – eller er der flere...?
- Farver i maden
- Karakterisering af grundsmage og smagsintensitet
- De 6 kulinariske succesfaktorer
- Smagsvurdering – bedømmelse af måltidet
- Tærskelværditest af grundsmagene
- Kunsten at tilsmage
- Grundsmagenes gensidige påvirkning
- Sensoriske tests.

## Modul 2 – (2 dage)

### Indhold

- Faktorer, der påvirker den sensoriske oplevelse af maden
- Smagsdannelse
- Smagsprofil
- Professionel opskrift med sensorisk standard
- Mad med modificeret konsistens
- Intro til hjemmeopgave.

## Modul 3 – (2 dage)

### Indhold dag 1

- Kreativ måltidsopbygning
- Succesfulde smagssammensætninger
- Nyeste madtrends.

### Indhold dag 2

- Certificering inden for Sensorisk velsmag\*\*.

---

\*Certificeringen er ikke en betingelse for at gennemføre AMU fagene



# Praktiske oplysninger

## Certificering

For at opnå certificering inden for Sensorisk velsmag skal du deltage på alle moduler, og du skal have bestået certificeringen. Certificeringen afsluttes med en eksamen med en ekstern censor og bedømmes bestået eller ikke bestået. Du modtager derefter et certifikat på, at du er certificeret inden for Sensorisk velsmag.

## Pris og tilmelding

Sensorisk velsmag er tilrettelagt som arbejdsmarkedsuddannelser (AMU) med følgende AMU-fag:

43400 Sensorik – kvalitet, smag og behag (varighed 5 dage)

Deltagerbetaling for nævnte AMU-fag kan ses på [zbc.dk/certificeringer](http://zbc.dk/certificeringer).

Du kan søge VEU-godtgørelse samt befodrings-, kost- og logitilskud efter gældende regler. Det er også muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

Pris for certificering inden for Sensorisk velsmag er 6.500,- kr. ekskl. moms, og prisen dækker certificering og materialer i øvrigt.

Alle moduler er ekskl. forplejning. Forplejningen kan købes i Food Hall, og ZBC tilbyder fri indkvartering på Skærehallernes Conferencecenter (ekskl. forplejning). Tilmelding mailles til uddannelsessekretær Lisbeth Jørgensen på E-mail: [lisj@zbc.dk](mailto:lisj@zbc.dk)  
Hvis du ønsker yderlige oplysninger om certificeringen, er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Lisbeth Perthu, tlf. 4172 1105

## Adgangskrav

Uddannelsen er rettet mod fagfolk og niveauet er lagt derefter.

## Yderligere oplysning

Til dig, der ønsker at starte din egen virksomhed, kan certificeringen med fordel suppleres med kurser i fx Ledelse og IT. Ring til uddannelsesleder Lisbeth Perthu, tlf. 4172 1105 for at høre nærmere.

## Undervisere

Vores undervisere har fokus på det gode madhåndværk, kulinarisk sensorik, ernæring, miljø og bæredygtighed. Det er vigtigt for os, at du oplever et højt udbytte af kurset og får udvidet dine teknikker og din viden om emnerne, som du kan bruge i din dagligdag.



**ZBC**

**Vær med.  
Verden er til at forandre.**

Det starter i skolen – [zbc.dk](http://zbc.dk)

**ZBC**  
Maglegårdsvej 8  
4000 Roskilde  
Tlf.: 5578 8888