



SPECIALISTKURSUS

ZBC

# Udvikling af nye retter - 48838

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



## Udvikling af nye retter

På dette kursus får du mulighed for at udvikle og afprøve nye retter, der alle vil imponere dine gæster, så de oplever en innovativ helhedsoplevelse lige fra starten.

Kurset er til dig, der stiller krav til sensoriske oplevelser ud over det sædvanlige, hvor du selv bliver udfor-

dret, og hvor du kommer til at arbejde med innovativ gastronomi.

På kurset vil du arbejde med nye retter, appetizers og småretter. Det er inden for kød, grønt, fisk og skaldyr, så der kommer en masse forskellige variationer på, lige som viden om råvarer og kulinariske traditioner bliver inddraget.



## Kursets opbygning

Kurset udbydes mindst én gang om året og er opbygget af 1 modul på 2 dage.

Modulet er en kombination af teori og praktisk arbejde.

På kurset arbejder du med at omsætte trends til nye produkter eller retter, og du kommer naturligvis også til at arbejde med den sensoriske del for at forfine den gastronomiske oplevelse

### Udvikling af nye retter er for dig, der:

- Ønsker at udfordre dig selv inden for dit fag.
- 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 møde dine gæster og overgå deres forventninger.
- Er ejer eller ansat på en restaurant, et kursuscenter, hotel, konferencecenter, café, kro eller anden form for produktion og ønsker at skabe unikke oplevelser for dine gæster.
- Ønsker at arbejde med råvarer ud over det sædvanlige.



# Indhold

## Dag 1

- Vi arbejder med nye retter, og du får selv mulighed for at arbejde med sensorik, smag og lækre råvarer.  
Du får også mulighed for at omsætte trends til nye retter og forfine den gastronomiske oplevelse.
- Du får konkrete udviklingsværktøjer og teknikker i det kreative arbejde med udvikling af nye retter.

## Dag 2

- Vi arbejder med sammensatte nye retter, og du får selv mulighed for at være endnu mere kreativ inden for sensorik, smag og råvarer.  
Du udvikler og afprøver nye retter, som vil give dine gæster en oplevelse ud over det sædvanlige.



### **Pris og tilmelding**

Udvikling af nye retter er tilrettelagt som arbejdsmarkedsuddannelser (AMU) med følgende AMU-fag: 48838 Udvikling af nye retter (varighed 2 dage).

Deltagerbetaling for nævnte AMU-fag kan ses på [kurser.zbc.dk/specialistkurser-foedevarer](https://kurser.zbc.dk/specialistkurser-foedevarer), og det er også der, du tilmelder dig.

Du kan søge VEU-godtgørelse og befordringstilskud efter gældende regler. Det er også muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

Kurset er ekskl. forplejning. Forplejningen kan købes i Food Hall, og ZBC tilbyder mulighed for indkvartering på elevhotellet.

### **Adgangskrav**

Kurset er rettet mod fagfolk, og niveauet er lagt derefter.

### **Kontakt**

Hvis du ønsker yderligere oplysninger, er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Mona Lundquist Pedersen, tlf. 4133 4755 / [mspe@zbc.dk](mailto:mspe@zbc.dk).







SPECIALISTKURSUS



### Barista

- Kaffe med passion

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



### Bæredygtighedsambassadør

- gør en forskel

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



### Convenience specialist

Produktion af convenience food - 47482

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



MASTERCLASS



### "Grønt på Hjernen"

I samarbejde med Rasmus Bredahl

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



### Gourmet Vegetar

- et sundt valg

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



### Fremtidens retter

Udvikling af nye retter - 48838

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



### Reduktion af madspild

- Små skridt, store resultater

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



### Gelatiere

Italiensk is og klassiske iscremer

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk

Se flere  
specialistkurser og  
Masterclasses på

[kurser.zbc.dk/  
specialistkurser-  
masterclass](https://kurser.zbc.dk/specialistkurser-masterclass)



# ZBC

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

**ZBC Kokke- og Tjenerskolen**  
Valbyvej 69  
4200 Slagelse  
Tlf.: 5578 8888