

Bæredygtig madfremstilling

Kort fortalt

Du kan planlægge bæredygtig produktion i køkkenet. Du kan endvidere minimere madspild ved optimal udnyttelse af råvarer, hensigtsmæssige indkøb, beregning af portionsstørrelser og effektiv genanvendelse af overproduktion.

Fag: Bæredygtig madfremstilling

> Fagnummer: 48816	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 256,00	> Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

Målgruppe: Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

- Planlægge bæredygtig køkkenproduktion i relation til miljø og ressourceforbrug samt sæsonvarer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne i relation til målet.
- Minimere køkkenets madspild ved at:
 - Udnytte råvarer optimalt i klargøring og tilberedning.
 - Beregne passende portionsstørrelser.
 - Foretage hensigtsmæssige indkøb.
 - Genanvende køkkenets overproduktion effektivt.
 - Lade overskud indgå i et forrådslager.

> Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

> Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> Tilmelding

