

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.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursusekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

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**

