

# Økologi i den daglige madproduktion

## Kort fortalt

Du kan planlægge og producere økologiske måltider ud fra viden om udbud af økologiske råvarer i sæson. Du kan endvidere anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte økologiske retter. Uddannelsens kompetencer kan opnås for henholdsvis sommer og vintersæson.

## 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: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Økologi i den daglige madproduktion

> **Fagnummer:**  
48775

> **Varighed**  
3 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.080,10

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

Planlægge og producere økologiske måltider på baggrund af viden om udbud af økologiske råvarer i sæson.

Anvende forskellige former for smagsgivere til økologiske retter for at understøtte en bredere variation af måltidet.

Anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider.

Kurset kompetencer kan opnås for en af følgende sæsoner:

Sommer  
 Vinter

> **Kontakt**  
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 384,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

