

Omlægning til økologisk madproduktion

Kort fortalt

Du kan medvirke ved udarbejdelse og indførelse af strategi og nye arbejdsgange for økologisk madproduktion samt motivere kolleger til denne forandringsproces. Ved omlægningen kan du medvirke til at udnytte køkkenets nuværende produktionsudstyr og indretning.

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: Omlægning til økologisk madproduktion

Fagnummer: 48776	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Ledere og teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

- Medvirke ved udarbejdelse og indførelse af strategi og nye arbejdsgange for økologisk madproduktion.
- Medvirke ved forandringsprocessen og motivere kolleger til samarbejde om omlægning til økologisk madproduktion.
- Under omlægningsprocessen medvirke til at udnytte køkkenets nuværende produktionsudstyr og indretning.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

