Reduktion af madspild 1

Kort fortalt

Du kan planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion samt medvirke til forebyggelse og bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse hermed. Der findes også et trin 2 af kurset.

Fag: Reduktion af madspild 1

Fagnummer: 48800	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

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

Beskrivelse: Du kan:
Planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.
Medvirke til bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad.
Samarbejde om forebyggelse af madspild i madproduktionen.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding