

Det klimavenlige køkken

Kort fortalt

Efter kurset kan du udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer, kendskab til madtraditioner og madkultur. Du kan anvende viden om økonomisk bæredygtighed og kundegrupper ved udvikling af koncepter for klimavenlig mad.

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: Det klimavenlige køkken

> Fagnummer: 49852	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 256,00	> Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion i restaurant, kantine, café, større køkkener samt catering m.m.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Rentable koncepter for klimavenlig mad
Lokale råvarer og indkøb baseret på bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Udvikle og fremstille klimavenlig mad
Fremstille mad af lokale råvarer og råvarer i sæson
Udvikle koncepter for klimavenlig mad baseret på økonomisk bæredygtighed

> **Kontakt**
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**
AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

