Anretningsformer under en epidemi

Kort fortalt
På dette kursus lærer ud at begrænse risikoen for smittespredning, når du anretter en buffet. Du lærer samtidig at indarbejde hensyn til bæredygtighed og madspild.

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: Anretningsformer under en epidemi

Fagnummer: 49783	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	**Uden for målgruppe:** DKK 900,75

Målgruppe: Målgruppen er faglærte og medarbejdere med arbejdserfaring inden for madproduktion, servering og anretning.

Beskrivelse: Du kan anrette en buffet, som tager hensyn til bæredygtighed, økonomi og begrænser smittespredning. I den forbindelse kan du:
- Anvende viden om smittespredning i anretningen af en buffet.
- Forklare om bæredygtighed og økonomi i forbindelse med anretning af buffet med fokus på smittespredning
- Forklare om reduktion af madspild ved udportionering af retter til buffet

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 900,75

Tilmelding