

# Bæredygtig fisk og skaldyr

## Kort fortalt

Efter kurset har du viden om opdræts- og fiskeriformers konsekvenser for havet og dets biodiversitet samt om indkøb af fisk og skaldyr baseret på bæredygtige fangstmetoder og opdrætskriterier. Du kan kvalitets- og smagsvurdere fisk samt skaldyr fra akvakultur og/eller fiskeri og tilberede fisk og skaldyr fanget med skånsomme og bæredygtige fangstmetoder.

## 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: Bæredygtig fisk og skaldyr

> **Fagnummer:**  
49853

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Kurset henvender sig til faglærte og medarbejdere med brancheerfaring, der er beskæftiget med madfremstilling og indkøb i offentlige køkkener, restauranter, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:

Forskellige opdræts- og fiskeriformers konsekvenser for havet og dets biodiversitet.  
Indkøb af fisk og skaldyr baseret på bæredygtige fangstmetoder og opdrætskriterier.  
Relevante mærkningsordninger og guides, som understøtter et bæredygtigt valg af fisk og skaldyr.

Du kan anvende den opnåede viden til at:  
Kvalitets- og smagsvurdere fisk samt skaldyr fra akvakultur og/eller fiskeri.  
Tilberede forskellige fisk og skaldyr fanget med skånsomme og bæredygtige fangstmetoder.

> **Kontakt**  
Find kontakt via hjemmesiden

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

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

