

# Bæredygtighed

## Fag: Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

<b>Fagnummer:</b> 49830	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronom, ernæringsassistent, tjener, receptionist, gourmetslagter, bager og konditor.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:  
Begrebet bæredygtighed og FN's 17 verdensmål i relation (primært mål 12) med særligt med fokus på sammenhængen til eget fagområde og egen branche  
Relevante mærkninger og certificeringer inden for fødevarer-, service- og oplevelsesvirksomhed  
Begrebet green-washing i relation til virksomhedens egne bæredygtige indkøb  
Ansvar som medarbejder for at fremme og arbejde med bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:  
Identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og branche  
Vurdere klimaaftryk af relevante produkter og ydelser  
Vurdere kriterier for at kunne træffe bæredygtige valg i forhold til mad, fødevarer og oplevelser

## Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

<b>Fagnummer:</b> 49843	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.678,30

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til produktion af mad og fødevarer, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronomer, ernæringsassistenter, bager, konditor gourmetslagter m.m.

**Beskrivelse:** Du opnår færdighed i at:  
Planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for dit daglige virke  
Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning  
Beregne passende produktions- og portionsstørrelser  
Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer  
Minimere spild ved madproduktion  
Genanvende overskudsproduktion

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 1.040,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 3.916,50

## Tilmelding

