

Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

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: Ledelse af hygiejne og egenkontrol

Fagnummer: 47480	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	Uden for målgruppe: DKK 2.983,20

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltagerne kan lede udvikling og implementering af egenkontrol i virksomheden. Deltagerne kan sikre at virksomhedens medarbejdere har lovpligtig uddannelse i fødevarerhygiejne og egenkontrol samt motivere medarbejdere til at anvende egenkontrol i deres arbejde. Der lægges særlig vægt på at deltagerne kan fremstille et virksomhedstilpasset egenkontrolprogram, der opfylder gældende lovgivning, samt at deltagerne kender til fødevareregionens funktion i relation til virksomhedens efterlevelse af gældende lovgivning for hygiejne og egenkontrol. Deltagerne kan vurdere om tilvirkningen af fødevarer foregår i overensstemmelse med gældende lovgivning, kender de faktorer, der har indflydelse på mikroorganismers vækst. Deltagerne er bevidste om deres produktansvar ved fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.

Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

Fagnummer: 49843	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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 1.248,00

Uden for målgruppe:
DKK 4.599,80

Tilmelding

