

Strategi for indførelse af økologi i madproduktion

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge og gennemføre overgangen til økologisk madproduktion i køkkenet, og i den forbindelse også informere om baggrund og mål for omlægningen overfor jeres bruger- og kundegruppe.

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: Strategi for indførelse af økologi i madproduktion

Fagnummer: 20882	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for, hvordan man udarbejder og indfører en strategi for økologi i en madproduktion.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge og lede forandringsprocessen i forbindelse med indførelse af økologi.

At udvikle og implementere køkkenets kommunikationsstrategi målrettet brugerne ved indførelse af økologisk køkkendrift.

Kursuspris

AMU:
DKK 428,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.664,30

Tilmelding

