



Økologi og bæredygtighed i restauranten



Kursusinfo



Kontakt



Susan Nissen
Uddannelsessekretær
9633 2229
sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding





Få et godt indblik i økologi og bæredygtighed på vores to-dages kursus

- Her arbejder vi kreativt i udvikling og tilberedning af økologiske retter, der bidrager til at indfri gæsternes forventninger til kulinarisk kvalitet.
- Du lærer at planlægge økologiske retter og menuer samt indføre hensigtsmæssige arbejdsgange i køkkenet, der forebygger madspild.
- Du bliver i stand til at udvælge økologiske råvarer ud fra sæsonens muligheder og til at anvende forskellige tilberedningsmetoder til at opnå variation.
- Udnyt køkkenets fysiske rammer og potentiale til at modtage, opbevare og tilberede økologiske råvarer samt skabe mulighed for at opbygge et velfungerende forråd.
- Fremhæv brugen af økologi i restauranten, der kan understøtte virksomhedens koncept.

Mød en underviser - se video

Se faglærer Charlotte V. Kragh på slap line, da hun besøger AMU Nordjyllands gode samarbejdspartner, den socialøkonomiske organisation Nordjysk Fødevareoverskud:

https://youtu.be/Atbd_1Xfswc

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Økologi og bæredygtighed i restauranten

Fagnummer: 48290	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurant, kantine, catering eller lign. og som vil medvirke til at indføre mere økologi og bæredygtighed i restauranten.

Beskrivelse: Deltageren kan:

Arbejde kreativt i udvikling og tilberedning af økologiske retter, der bidrager til at indfri gæsternes forventninger til kulinarisk kvalitet.

Planlægge økologiske retter og menuer samt indføre hensigtsmæssige arbejdsgange i køkkenet, der forebygger madspild.

Udvælge økologiske råvarer ud fra sæsonens muligheder og anvende forskellige tilberedningsmetoder til at opnå variation.

Udnytte køkkenets fysiske rammer og potentiale til at modtage, opbevare og tilberede økologiske råvarer samt skabe mulighed for at opbygge et velfungerende forråd.

Fremhæve brugen af økologi i restauranten og hermed medvirke til at understøtte virksomhedens koncept og værtskab.