



Bæredygtig madfremstilling



Fag: Bæredygtig madfremstilling

Fagnummer: 48816	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 256,00	Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

Målgruppe: Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

- Planlægge bæredygtig køkkenproduktion i relation til miljø og ressourceforbrug samt sæsonvarer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne i relation til målet.
- Minimere køkkenets madspild ved at:
 - Udnytte råvarer optimalt i klargøring og tilberedning.
 - Beregne passende portionsstørrelser.
 - Foretage hensigtsmæssige indkøb.
 - Genanvende køkkenets overproduktion effektivt.
 - Lade overskud indgå i et forrådslager.

Kontakt



Susan Nissen
Uddannelsessekretær
9633 2229
sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

Tilmelding

