



Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser



Fag: Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

Fagnummer: 49830	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

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

Kontakt



Susan Nissen
Uddannelsessekretær
9633 2229
sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 642,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.366,45

Tilmelding

