



Bæredygtig produktion af mad og fødevarer



Hold

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

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

Kontakt



Susan Nissen
 Uddannelsessekretær
 9633 2229
 sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
 DKK 416,00

Uden for målgruppe:
 DKK 1.616,60

Tilmelding

