

# Bæredygtig madfremstilling

## Kort fortalt

Du kan planlægge bæredygtig produktion i køkkenet. Du kan endvidere minimere madspild ved optimal udnyttelse af råvarer, hensigtsmæssige indkøb, beregning af portionsstørrelser og effektiv genanvendelse af overproduktion.

## 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

Skive college

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

### > Tilmelding

