

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.

Hold

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

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

