

# Økologi i den daglige madproduktion

## Kort fortalt

Du kan planlægge og producere økologiske måltider ud fra viden om udbud af økologiske råvarer i sæson. Du kan endvidere anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte økologiske retter. Uddannelsens kompetencer kan opnås for henholdsvis sommer og vintersæson.

## Fag: Økologi i den daglige madproduktion

> **Fagnummer:**  
48775

> **Varighed**  
3 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.080,10

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

### Beskrivelse: Du kan:

Planlægge og producere økologiske måltider på baggrund af viden om udbud af økologiske råvarer i sæson.

Anvende forskellige former for smagsgivere til økologiske retter for at understøtte en bredere variation af måltidet.

Anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider.

Kurset kompetencer kan opnås for en af følgende sæsoner:

Sommer

Vinter

> **Kontakt**  
Skive college

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 384,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

