

Reduktion af madspild 1

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til i et samarbejde med alle køkkenets faggrupper at reducere madspild i madproduktionen, herunder bortskaffelse af madaffald og emballage på en bæredygtig måde.

Hold

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

Fag: Reduktion af madspild 1

Fagnummer: 20883	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for metoder ved bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad.

At redegøre for forskellige faggruppers samarbejde ved forebyggelse af madspild i madproduktionen.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge og producere måltider på en måde, som reducerer madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.

Kursuspris

AMU:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Tilmelding

