Bæredygtighed i storkøkkener

Kort fortalt

Du kan planlægge en madproduktion ud fra viden om bæredygtighed, økologi og lokale råvarer.
Du kan endvidere forholde dig til anvendelsen af globale råvarer samt beregne ressourceforbrug på vand, strøm og madspild ved produktion af måltider.

Hold

Løbende optag
Bæredygtighed
Stegholt 35 6200 Aabenraa

Daghold

Fag: Bæredygtighed i storkøkkener

Fagnummer: 48771	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:
Planlægge en madproduktion med udgangspunkt i viden om bæredygtighed, økologi og lokale råvarer.
Ud fra udbuddet af globale råvarer på det danske marked tage stilling til anvendelsen af disse i køkkenet.
Beregne ressourceforbrug på vand, strøm og madspild i forbindelse med produktion af måltider.

Kontakt

Skolen
74124242
eucsyd@eucsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Tilmelding