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.

Fag: Reduktion af madspild 1

Fagnummer: 20883	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

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.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.678,30

Tilmelding