Økologi og madproduktion

Hold

Løbende optag
Økologi og madproduktion
Stegholt 35 6200 Aabenraa

Daghold

Fag: Omlægning til økologisk madproduktion

Fagnummer: 20881	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

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, hvordan man udarbejder og indfører strategi og nye arbejdsgange for økologisk madproduktion.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At medvirke under omlægningsprocessen til økologisk madproduktion med særlig fokus på at udnytte køkkenets nuværende produktionsudstyr og indretning.
At medvirke ved forandringsprocessen til økologisk madproduktion med særligt fokus på at motivere kolleger i forhold til samarbejde om omlægning til økologisk madproduktion.

Fag: Strategi for indførelse af økologi i madproduktion

Fagnummer: 20882	**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, hvordan man udarbejder og indfører en strategi for økologi i en madproduktion.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge og lede forandringsprocessen i forbindelse med indførelse af økologi.
At udvikle og implementere køkkenets kommunikationsstrategi målrettet brugerne ved indførelse af økologisk køkkendrift.

Kontakt

Skolen
74124242
eucsyd@eucsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 3,00

Uden for målgruppe:
DKK 3,00

Tilmelding

Fag: Økologi i den daglige madproduktion

Fagnummer: 20880	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

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

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man anvender forskellige former for smagsgivere til økologiske retter med henblik på at understøtte en bredere variation af måltidet.
At redegøre for, hvordan man anvender tilberednings- og konserveringsmetoder ved planlægning og fremstilling af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge og producere økologiske måltider ud fra udbud af økologiske råvarer i sæson.