Bæredygtighed

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.

Fag: Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

Fagnummer: 49830	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronom, ernæringsassistent, tjener, receptionist, gourmetslagter, bager og konditor.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Begrebet bæredygtighed og FN's 17 verdensmål i relation (primært mål 12) med særligt med fokus på sammenhængen til eget fagområde og egen branche
Relevante mærkninger og certificeringer inden for fødevarer-, service- og oplevelsesvirksomhed
Begrebet green-washing i relation til virksomhedens egne bæredygtige indkøb
Ansvar som medarbejder for at fremme og arbejde med bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og branche
Vurdere klimaaftryk af relevante produkter og ydelser
Vurdere kriterier for at kunne træffe bæredygtige valg i forhold til mad, fødevarer og oplevelser

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 7,00

Uden for målgruppe:
DKK 7,00

Tilmelding

Fag: Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

Fagnummer: 49844	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.612,00

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til servering, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være tjener, receptionist, gastrom m.fl.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Bæredygtig udvikling og grøn omstilling i hotel-og restaurantvirksomhed
Gæsteforklaring om hotellets/restaurantens bæredygtige profil
Bæredygtige alternativer til eksisterende praksis i virksomheden

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Tendenser og muligheder for bæredygtig brancheudvikling
Kommunikere grønne tiltag og bæredygtige løsninger til gæster og kolleger
Tydeliggøre virksomhedens bæredygtige valg for gæsten
Anvende værktøjer, der kan gøre kursisten til virksomhedens ambassadør for bæredygtighed

Fag: Det klimavenlige køkken

Fagnummer: 49852	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion i restaurant, kantine, café, større køkkener samt cateringen m.m.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Rentable koncepter for klimavenlig mad
Lokale råvarer og indkøb baseret på bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Udvikle og fremstille klimavenlig mad
Fremstille mad af lokale råvarer og råvarer i sæson
Udvikle koncepter for klimavenlig mad baseret på økonomisk bæredygtighed

Fag: Bæredygtighed på hotel og restaurant

Fagnummer: 49486	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.612,00

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til servering, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglært kan være tjener, receptionist, gastrom m.fl.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Ressourceforbrug og miljøbelastning i virksomheden
Bæredygtige tiltag og deres betydning for virksomhedens samlede økonomi
Relevante mærkningsordninger

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Registrere ressourceforbrug og miljøbelastende produkter inden for eget område
Reducere brug af emballage (papir, plastik m.m.)
Genanvende produkter og materialer
Anvende lokale produkter og materialer
Sortere og håndtere affald korrekt
Medvirke til at reducere virksomhedens samlede ressourceforbrug

Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

Fagnummer: 49843	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til produktion af mad og fødevarer, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronomer, ernæringsassistenter, bager, konditor gourmetslagter m.m.

Beskrivelse: Du opnår færdighed i at:
Planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for dit daglige virke
Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning
Beregne passende produktions- og portionsstørrelser
Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer
Minimere spild ved madproduktion
Genanvende overskudsproduktion

Fag: Bæredygtig fisk og skaldyr

Fagnummer: 49853	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset henvender sig til faglærte og medarbejdere med brancheerfaring, der er beskæftiget med madfremstilling og indkøb i offentlige køkkener, restauranter, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Forskellige opdræts- og fiskeriformers konsekvenser for havet og dets biodiversitet.
Indkøb af fisk og skaldyr baseret på bæredygtige fangstmetoder og opdrætskriterier.
Relevante mærkningsordninger og guides, som understøtter et bæredygtigt valg af fisk og skaldyr.

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Kvalitets- og smagsvurdere fisk samt skaldyr fra akvakultur og/eller fiskeri.
Tilberede forskellige fisk og skaldyr fanget med skånsomme og bæredygtige fangstmetoder.