Økologi og bæredygtighed i restauranten

Kort fortalt

Deltageren kan arbejde kreativt med udvikling, planlægning og tilberedning af økologiske retter og menuer. Deltageren kan indføre hensigtsmæssige arbejdsgange i køkkenet, der forebygger madspild. Deltageren kan udnytte restaurantens fysiske ramme til at skabe mulighed for at opbygge et effektivt forråd. Deltageren kan fremme brugen af økologi til at understøtte restaurantens koncept og værtskab.

Fag: Økologi og bæredygtighed i restauranten

Fagnummer: 48290	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurant, kantine, catering eller lign. og som vil medvirke til at indføre mere økologi og bæredygtighed i restauranten.

Beskrivelse: Deltageren kan:
Arbejde kreativt i udvikling og tilberedning af økologiske retter, der bidrager til at indfri gæsternes forventninger til kulinarisk kvalitet.
Planlægge økologiske retter og menuer samt indføre hensigtsmæssige arbejdsgange i køkkenet, der forebygger madspild.
Udvælge økologiske råvare ud fra sæsonens muligheder og anvende forskellige tilberedningsmetoder til at opnå variation.
Udnytte køkkenets fysiske rammer og potentiale til at modtage, opbevare og tilberede økologiske råvarer samt skabe mulighed for at opbygge et velfungerende forråd.
Fremhæve brugen af økologi i restauranten og hermed medvirke til at understøtte virksomhedens koncept og værtskab.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding