Økologi i den daglige madproduktion

Kort fortalt

Du kan planlægge og producere økologiske måltider ud fra viden om udbud af økologiske råvarer i sæson. Du kan endvidere anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte økologiske retter. Uddannelsens kompetencer kan opnås for henholdsvis sommer og vintersæson.

Fag: Økologi i den daglige madproduktion

Fagnummer: 48775	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.299,90

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

Beskrivelse: Du kan:
Planlægge og producere økologiske måltider på baggrund af viden om udbud af økologiske råvarer i sæson.
Anvende forskellige former for smagsgivere til økologiske retter for at understøtte en bredere variation af måltidet.
Anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider.

Kurset kompetencer kan opnås for en af følgende sæsoner:
___ Sommer
___ Vinter

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding