

Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

Kort fortalt

Du kan planlægge bæredygtig produktion af mad og fødevarer, som er relevant for dit daglige virke inden for fødevarerindsamling. Du kan endvidere minimere spild ved optimal udnyttelse af råvarer, hensigtsmæssige indkøb, beregning af portionsstørrelser og effektiv genanvendelse af overproduktion.

Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

> **Fagnummer:**
49843

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 416,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.616,60

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

> Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

> Tilmelding

