# 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 fødevarevirksomhed. 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:**<br>49843 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 436,00 | **Uden for målgruppe:**<br>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

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 1.678,30

## Tilmelding