Spisestedet egne bæredygtige råvarer

Fag: Planlægning af menu

Fagnummer: 48844	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:
Anvende viden om grundtilberedning, smagssammensætning og garniture i planlægning af menu i restaurant, kantine og catering.
Anvende viden om sensorik samt dansk og international madkultur i planlægningen af forskellige menuer.

Fag: Spisestedets egne bæredygtige råvarer

Fagnummer: 48840	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 256,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.463,40

Målgruppe: Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:
Planlægge den rette produktions- og driftsform til egne afgrøder, der skal anvendes til egen madfremstilling for at imødekomme spisestedets koncept.
Klarlægge og vurdere de fordele og muligheder, der er forbundet med at anvende afgrøder fra eget vækstmiljø i madfremstillingen.
Etablere økologisk vækstmiljø tilknyttet eget spisested.
Overholde gældende lovgivning i forhold til opbevaring og anvendelse af spisestedets egne afgrøder samt ved indkøb af lokale fødevarer.
Etablere en bæredygtig komposteringsløsning til spisestedet.

Kursuspris

AMU:
DKK 672,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.080,00

Tilmelding