

# 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.

## Hold

### > 04-04-2022

Fleksible Fødevarer kurser FHC  
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

### > 20-06-2022

Økologi og bæredygtighed i restauranten  
Valbyvej 69 4200

2 dage

Daghold

### > Kontakt

Marie Stange  
41721038  
mst@zbc.dk

## Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at arbejde kreativt med udvikling, planlægning og tilberedning af økologiske retter og menuer
- Du får viden om, hvordan I kan forebygge madspild
- Du får viden om, hvordan I kan fremme brugen af økologi til at understøtte jeres koncept og værtskab

## Fag: Økologi og bæredygtighed i restauranten

### > Fagnummer:

48290

### > Varighed

2 dage

### > AMU-pris:

DKK 256,00

### > Uden for målgruppe:

DKK 1.463,40

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 1.463,40

**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.

## &gt; Tilmelding

