

Det klimavenlige køkken

Kort fortalt

Deltageren kan udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer, kendskab til danske madtraditioner og madkultur samt anvendelse af viden om økonomisk bæredygtighed og potentielle kundegrupper ved udvikling af koncepter for klimavenligt mad.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du kan i højere grad fremstille din mad ud fra miljø- og klimaforhold samt sæsonvarer
- Du får viden om lokal produktion, kvalitet, økologi og bæredygtighed
- Du kan bruge din viden om økonomisk bæredygtighed og potentielle kundegrupper i din udvikling af koncepter for klimavenligt mad

Fag: Det klimavenlige køkken

› Fagnummer:

43060

› Varighed

2 dage

› AMU-pris:

DKK 252,00

› Uden for målgruppe:

DKK 1.446,10

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte) beskæftiget sig med madfremstilling i professionelle køkkener (restauranter, caféer m.m., som ønsker inspiration til at arbejde bevidst med udvikling og fremstilling af klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer.

Beskrivelse: Deltageren kan udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer.

Deltageren kan anvende viden om lokal produktion, kvalitet, økologi og bæredygtighed til indkøb, tilberedning og madfremstilling med henblik på at udvikle et klimavenligere køkken.

Deltageren kan fremstille smagfuldt klimavenligt mad ud fra kendskab til danske madtraditioner og madkultur og principperne i "Ny nordisk køkken".

Deltageren kan anvende viden om økonomisk bæredygtighed og potentielle kundegrupper ved udvikling af koncepter for klimavenligt mad.

› Kontakt

ZBC

Kursusteamet

55788888

› Kursuspris

AMU:

DKK 252,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.446,10

› Tilmelding

