Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Sjælland

Bæredygtighed i storkøkkener

Kort fortalt

Du kan planlægge en madproduktion ud fra viden om bæredygtighed, økologi og lokale råvarer. Du kan endvidere forholde dig til anvendelsen af globale råvarer samt beregne ressourceforbrug på vand, strøm og madspild ved produktion af måltider.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at planlægge madproduktion med udgangspunkt i viden om bæredygtighed, økologi og lokale råvarer
- Du kan beregne ressourceforbrug på vand, strøm og madspild i forbindelse med produktion af måltider

Fag: Bæredygtighed i storkøkkener

Fagnummer: 48771	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.299,90

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:
Planlægge en madproduktion med udgangspunkt i viden om bæredygtighed, økologi og lokale råvarer.
Ud fra udbuddet af globale råvarer på det danske marked tage stilling til anvendelsen af disse i køkkenet.
Beregne ressourceforbrug på vand, strøm og madspild i forbindelse med produktion af måltider.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding