

# Økologi i den daglige madproduktion

## Kort fortalt

Du kan planlægge og producere økologiske måltider ud fra viden om udbud af økologiske råvarer i sæson. Du kan endvidere anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte økologiske retter. Uddannelsens kompetencer kan opnås for henholdsvis sommer og vintersæson.

## Fag: Økologi i den daglige madproduktion

› **Fagnummer:**

48775

› **Varighed**

3 dage

› **AMU-pris:**

DKK 378,00

› **Uden for målgruppe:**

DKK 2.054,15

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

Planlægge og producere økologiske måltider på baggrund af viden om udbud af økologiske råvarer i sæson.

Anvende forskellige former for smagsgivere til økologiske retter for at understøtte en bredere variation af måltidet.

Anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider.

Kurset kompetencer kan opnås for en af følgende sæsoner:

\_\_\_ Sommer

\_\_\_ Vinter

› **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

› **Kursuspris**

**AMU:**

DKK 378,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.054,15

› **Tilmelding**

