



Reduktion af madspild 1

Kort fortalt

Du kan planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion samt medvirke til forebyggelse og bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse hermed. Der findes også et trin 2 af kurset.

Hold

> 21-11-2023

Reduktion af madspild 1
Valbyvej 69 4200

2 dage

Daghold

> Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du får en grundlæggende viden om madspild
- Du kan planlægge og forny dine arbejdsprocesser i madproduktionen
- Du får viden om, hvordan du bortskaffer madspild og emballager så bæredygtigt som muligt

Bemærk, der findes også et trin 2 af kurset.

Fag: Reduktion af madspild 1

> Fagnummer:

48800

> 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: Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Også for ledige (6 ugers)

Planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.
Medvirke til bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad.
Samarbejde om forebyggelse af madspild i madproduktionen.

> Tilmelding