

Anretningsformer under en epidemi

Kort fortalt

På dette kursus lærer ud at begrænse risikoen for smittespredning, når du anretter en buffet. Du lærer samtidig at indarbejde hensyn til bæredygtighed og madspild.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Anretningsformer under en epidemi

Fagnummer: 49783	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 936,00

Målgruppe: Målgruppen er faglærte og medarbejdere med arbejdserfaring inden for madproduktion, servering og anretning.

Beskrivelse: Du kan anrette en buffet, som tager hensyn til bæredygtighed, økonomi og begrænser smittespredning. I den forbindelse kan du:
- Anvende viden om smittespredning i anretningen af en buffet.
- Forklare om bæredygtighed og økonomi i forbindelse med anretning af buffet med fokus på smittespredning
- Forklare om reduktion af madspild ved udportionering af retter til buffet

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 218,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 936,00

Tilmelding