



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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Anretningsformer under en epidemi

Fagnummer: 49783	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 900,75

Målgruppe: Målgruppen er faglærte og medarbejdere med arbejds erfaring 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

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 900,75

Tilmelding

