



# 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

<b>Fagnummer:</b> 49783	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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

