



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 128,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 819,80

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
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 128,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 819,80

> Tilmelding

