



# Det klimavenlige køkken

## Kort fortalt

Efter kurset kan du udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer, kendskab til madtraditioner og madkultur. Du kan anvende viden om økonomisk bæredygtighed og kundegrupper ved udvikling af koncepter for klimavenlig mad.

## Fag: Det klimavenlige køkken

<b>Fagnummer:</b> 49852	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion i restaurant, kantine, café, større køkkener samt catering m.m.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:  
Rentable koncepter for klimavenlig mad  
Lokale råvarer og indkøb baseret på bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:  
Udvikle og fremstille klimavenlig mad  
Fremstille mad af lokale råvarer og råvarer i sæson  
Udvikle koncepter for klimavenlig mad baseret på økonomisk bæredygtighed

## Kontakt

Sandi Madsen  
41721364  
sanm@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

