



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.

Hold

22-10-2024

Det klimavenlige køkken
Korsør Lystskov 30 4220

2 dage

Daghold

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Det klimavenlige køkken

Fagnummer: 49852	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: 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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.329,10

Tilmelding

