



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

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - juni 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

30-09-2024

Det klimavenlige køkken
Campusbuen 40 4600

2 dage

Daghold

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

Kontakt

Sandi Madsen
41721364
sanm@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

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

Tilmelding

