



Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

Kort fortalt

Du kan planlægge bæredygtig produktion af mad og fødevarer, som er relevant for dit daglige virke inden for fødevarerhvervet. Du kan endvidere minimere spild ved optimal udnyttelse af råvarer, hensigtsmæssige indkøb, beregning af portionsstørrelser og effektiv genanvendelse af overproduktion.

Hold

Løbende optag

Ernæringsassistentkurser - august 2024
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Ernæringsassistentkurser - august 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Ernæringsassistentkurser - august 2024
Campusbuen 40 4600

Daghold

Yderligere 5 hold

Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 49843 | 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 i relation til produktion af mad og fødevarer, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronomer, ernæringsassistenter, bager, konditor, gourmetslagter m.m.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Også for ledige (6 ugers)

Positivliste Sjælland

Planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for dit daglige virke

- Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning
- Beregne passende produktions- og portionsstørrelser
- Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer
- Minimere spild ved madproduktion
- Genanvende overskudsproduktion

Tilmelding

