



# Bæredygtig fisk og skaldyr

## Kort fortalt

Efter kurset har du viden om opdræts- og fiskeriformers konsekvenser for havet og dets biodiversitet samt om indkøb af fisk og skaldyr baseret på bæredygtige fangstmetoder og opdrætskriterier. Du kan kvalitets- og smagsvurdere fisk samt skaldyr fra akvakultur og/eller fiskeri og tilberede fisk og skaldyr fanget med skånsomme og bæredygtige fangstmetoder.

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Fag: Bæredygtig fisk og skaldyr

<b>Fagnummer:</b> 49853	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Kurset henvender sig til faglærte og medarbejdere med brancheerfaring, der er beskæftiget med madfremstilling og indkøb i offentlige køkkener, restauranter, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:  
Forskellige opdræts- og fiskeriformers konsekvenser for havet og dets biodiversitet.  
Indkøb af fisk og skaldyr baseret på bæredygtige fangstmetoder og opdrætskriterier.  
Relevante mærkningsordninger og guides, som understøtter et bæredygtigt valg af fisk og skaldyr.

Du kan anvende den opnåede viden til at:  
Kvalitets- og smagsvurdere fisk samt skaldyr fra akvakultur og/eller fiskeri.  
Tilberede forskellige fisk og skaldyr fanget med skånsomme og bæredygtige fangstmetoder.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

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

## Tilmelding

