



Reduktion af madspild 1

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til i et samarbejde med alle køkkenets faggrupper at reducere madspild i madproduktionen, herunder bortskaffelse af madaffald og emballage på en bæredygtig måde.

Fag: Reduktion af madspild 1

Fagnummer: 20883	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
 At redegøre for metoder ved bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad.
 At redegøre for forskellige faggruppers samarbejde ved forebyggelse af madspild i madproduktionen.
 På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 At planlægge og producere måltider på en måde, som reducerer madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

