



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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kontakt

ZBC
55788888

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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

