Også for ledige (6 ugers)



# Økologi i den daglige madproduktion

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at producere måltider, som er produceret af sæsonens økologiske råvarer - og hvor du har fokus på de særlige tilberednings- og konserveringsmetoder, som brugen af økologiske råvarer kræver.

## Kontakt

ZBC
55788888

## Fag: Økologi i den daglige madproduktion

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>20880 | **Varighed**<br>3 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 654,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 2.387,45 |

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**
DKK 654,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**
DKK 2.387,45

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

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man anvender forskellige former for smagsgivere til økologiske retter med henblik på at understøtte en bredere variation af måltidet.
At redegøre for, hvordan man anvender tilberednings- og konserveringsmetoder ved planlægning og fremstilling af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge og producere økologiske måltider ud fra udbud af økologiske råvarer i sæson.

## Tilmelding