Også for ledige (6 ugers)



Reduktion af madspild 2

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at motivere medarbejdere og facilitere arbejdsprocesser, som reducerer madspild, med afsæt i en strategi og konkret plan på området.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Reduktion af madspild 2

Fagnummer: 20884	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

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, hvordan man udarbejder strategi og konkrete planer for reduktion af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af endeligt madaffald.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At facilitere og implementere alle processer i reduktion af madspild i en madproduktion.
At motivere medarbejderne i samarbejdet om reduktion af madspildet.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.385,90

Tilmelding