



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.

Hold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - august 2024
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - august 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - august 2024
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Yderligere 9 hold

Fag: Reduktion af madspild 2

Fagnummer:

20884

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, 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.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:

DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:

DKK 1.616,60

Også for ledige (6 ugers)

Tilmelding

