



## Bæredygtighedsudd. modul 2 - Storkøkkener

### Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

### Fag: Det klimavenlige køkken

<b>Fagnummer:</b> 49852	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion i restaurant, kantine, café, større køkkener samt catering m.m.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:  
Rentable koncepter for klimavenlig mad  
Lokale råvarer og indkøb baseret på bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:  
Udvikle og fremstille klimavenlig mad  
Fremstille mad af lokale råvarer og råvarer i sæson  
Udvikle koncepter for klimavenlig mad baseret på økonomisk bæredygtighed

### Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

### Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 832,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 3.233,20

### Tilmelding



Også for ledige (6 ugers)

Positivliste Sjælland

**Fagnummer:**

49843

**Varighed**

2 dage

**AMU-pris:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til produktion af mad og fødevarer, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronomer, ernæringsassistenter, bager, konditor gourmetslagter m.m.

**Beskrivelse:** Du opnår færdighed i at:

Planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for dit daglige virke

Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning

Beregne passende produktions- og portionsstørrelser

Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer

Minimere spild ved madproduktion

Genanvende overskudsproduktion