



Bæredygtighedsudd. modul 2 - Storkøkkener

Hold

10-03-2025

Bæredygtighedsudd. modul 2 - Storkøkkener
Maglegårdsvej 8 4000

4 dage

Daghold

25-08-2025

Bæredygtighedsudd. modul 2 - Storkøkkener
Maglegårdsvej 8 4000

4 dage

Daghold

Fag: Det klimavenlige køkken

Fagnummer:

49852

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 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

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

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