



Det klimavenlige køkken

Kort fortalt

Efter kurset kan du udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer, kendskab til madtraditioner og madkultur. Du kan anvende viden om økonomisk bæredygtighed og kundegrupper ved udvikling af koncepter for klimavenlig mad.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

