

Økologi i den daglige madproduktion

Kort fortalt

Du kan planlægge og producere økologiske måltider ud fra viden om udbud af økologiske råvarer i sæson. Du kan endvidere anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte økologiske retter. Uddannelsens kompetencer kan opnås for henholdsvis sommer og vintersæson.

Fag: Økologi i den daglige madproduktion

> **Fagnummer:**
48775

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Planlægge og producere økologiske måltider på baggrund af viden om udbud af økologiske råvarer i sæson.

Anvende forskellige former for smagsgivere til økologiske retter for at understøtte en bredere variation af måltidet.

Anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider.

Kurset kompetencer kan opnås for en af følgende sæsoner:

___ Sommer

___ Vinter

> **Kontakt**

Emilie Topp Fyllgraf
89503331
emfy@mercantec.dk

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

