

# 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.

## Hold

### > 01-06-2022

Økologi i den daglige madproduktion  
H.C. Andersens Vej 7 8800 Viborg

3 dage

Daghold

## 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

