

Reduktion af madspild 1

Kort fortalt

Du kan planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion samt medvirke til forebyggelse og bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse hermed. Der findes også et trin 2 af kurset.

Hold

> 29-08-2022

Reduktion af madspild 1
H.C. Andersens Vej 7 8800 Viborg

2 dage

Daghold

Fag: Reduktion af madspild 1

> Fagnummer:

48800

> Varighed

2 dage

> AMU-pris:

DKK 256,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.463,40

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

Beskrivelse: Du kan:

Planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.

Medvirke til bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad. Samarbejde om forebyggelse af madspild i madproduktionen.

> Kontakt

Emilie Topp Fyllgraf
89503331
emfy@mercantec.dk

> Kursuspris

AMU:

DKK 256,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.463,40

> Tilmelding

