

Omlægning til økologisk madproduktion

Kort fortalt

Du kan medvirke ved udarbejdelse og indførelse af strategi og nye arbejdsgange for økologisk madproduktion samt motivere kolleger til denne forandringsproces. Ved omlægningen kan du medvirke til at udnytte køkkenets nuværende produktionsudstyr og indretning.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Omlægning til økologisk madproduktion

> **Fagnummer:**
48776

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

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

Beskrivelse: Du kan:

- Medvirke ved udarbejdelse og indførelse af strategi og nye arbejdsgange for økologisk madproduktion.
- Medvirke ved forandringsprocessen og motivere kolleger til samarbejde om omlægning til økologisk madproduktion.
- Under omlægningsprocessen medvirke til at udnytte køkkenets nuværende produktionsudstyr og indretning.

> **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

