

Bæredygtig produktion af mad og fødevarer



Kort fortalt

Du kan planlægge bæredygtig produktion af mad og fødevarer, som er relevant for dit daglige virke inden for fødevarerhvervet. Du kan endvidere minimere spild ved optimal udnyttelse af råvarer, hensigtsmæssige indkøb, beregning af portionsstørrelser og effektiv genanvendelse af overproduktion.

Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

Fagnummer: 49843	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til produktion af mad og fødevarer, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronomer, ernæringsassistenter, bager, konditor gourmetslagter m.m.

Beskrivelse: Du opnår færdighed i at:

- Planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for dit daglige virke
- Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning
- Beregne passende produktions- og portionsstørrelser
- Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer
- Minimere spild ved madproduktion
- Genanvende overskudsproduktion

Kontakt



Louise Winther
Kursussekretær
8950 3329
lwin@mercantec.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.678,30

Tilmelding

