Bæredygtig madfremstilling

Kort fortalt

Du kan planlægge bæredygtig produktion i køkkenet. Du kan endvidere minimere madspild ved optimal udnyttelse af råvarer, hensigtsmæssige indkøb, beregning af portionsstørrelser og effektiv genanvendelse af overproduktion.

Fag: Bæredygtig madfremstilling

Fagnummer: 48816	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 256,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.463,40

Målgruppe: Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:
- Planlægge bæredygtig køkkenproduktion i relation til miljø og ressourceforbrug samt sæsonvarer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne i relation til målet.
- Minimere køkkenets madspild ved at:
Udnytte råvarer optimalt i klargøring og tilberedning.
Beregne passende portionsstørrelser.
Foretage hensigtsmæssige indkøb.
Genanvende køkkenets overproduktion effektivt.
Lade overskud indgå i et forrådslager.

Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

Tilmelding