

# 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

<b>Fagnummer:</b> 48816	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 256,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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 fødevarerhygiejne 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

