

# Bæredygtighed

## Fag: Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>49830     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 642,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.366,45 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronom, ernæringsassistent, tjener, receptionist, gourmetslagter, bager og konditor.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:

Begrebet bæredygtighed og FN's 17 verdensmål i relation (primært mål 12) med særligt med fokus på sammenhængen til eget fagområde og egen branche

Relevante mærkninger og certificeringer inden for fødevarer-, service- og oplevelsesvirksomhed

Begrebet green-washing i relation til virksomhedens egne bæredygtige indkøb

Ansvar som medarbejder for at fremme og arbejde med bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:

Identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og branche

Vurdere klimaaftrek af relevante produkter og ydelser

Vurdere kriterier for at kunne træffe bæredygtige valg i forhold til mad, fødevarer og oplevelser

## Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>49843     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 428,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.664,30 |

**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

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 1.040,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 3.916,50

## Tilmelding

