

# Omlægning til økologisk madproduktion

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til i samarbejde med kolleger at medvirke ved køkkenets omlægning til økologisk madproduktion med afsæt i køkkenets eksisterende ressourcer.

## 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

<b>Fagnummer:</b> 20881	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.299,90

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for, hvordan man udarbejder og indfører strategi og nye arbejdsgange for økologisk madproduktion.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At medvirke under omlægningsprocessen til økologisk madproduktion med særlig fokus på at udnytte køkkenets nuværende produktionsudstyr og indretning.

At medvirke ved forandringsprocessen til økologisk madproduktion med særligt fokus på at motivere kolleger i forhold til samarbejde om omlægning til økologisk madproduktion.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.299,90

## Tilmelding

