

Bæredygtighed

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

Fagnummer: 49830	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

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 klimaaftryk af relevante produkter og ydelser

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

Kursuspris

AMU:

DKK 1.040,00

Uden for målgruppe:

DKK 3.916,50

Tilmelding



Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

Fagnummer: 49843	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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