Økologi i den daglige madproduktion

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at producere måltider, som er produceret af sæsonens økologiske råvarer - og hvor du har fokus på de særlige tilberednings- og konserveringsmetoder, som brugen af økologiske råvarer kræver.

Fag: Økologi i den daglige madproduktion

Fagnummer: 20880	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-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 anvender forskellige former for smagsgivere til økologiske retter med henblik på at understøtte en bredere variation af måltidet.
At redegøre for, hvordan man anvender tilberednings- og konserveringsmetoder ved planlægning og fremstilling af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge og producere økologiske måltider ud fra udbud af økologiske råvarer i sæson.

Kursuspris

AMU:
DKK 642,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.366,45

Tilmelding