

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

# Reduktion af madspild 1

## Målgruppe

Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

## Indhold

Lær at planlægge og producere måltider, hvor du bruger viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion. Du får samtidig viden, så du kan medvirke til at forebygge og bortskafe madaffald og emballage på en bæredygtig måde.

## Formål

Efter kurset har du lært at planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion. Du kan desuden medvirke til bæredygtig bortskaftelse af madaffald i forbindelse med produktion af mad. Derudover kan du samarbejde om forebyggelse af madspild i madproduktionen.

## Eksamen

Der er en skriftlig prøve til uddannelsen.

## Deltagerbetingelser

Se [www.tradium.dk](http://www.tradium.dk) for de regelsæt, der findes for deltagerbetaling og tilmelding til kurset. Såfremt du er ledig, bør du være opmærksom på, at gennemførelsen af et kursus altid sker ifølge aftale mellem jobcenter og kursist.

## Varighed

2 dage.

## Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

## Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller [pila@tradium.dk](mailto:pila@tradium.dk) for at høre mere.

## Kursusudbud

| NUMMER | KURSUS NAVN             | VARIGHED | DATO  |
|--------|-------------------------|----------|---|
| 48800  | Reduktion af madspild 1 | 2 dage   | Se <a href="http://tradium.dk">tradium.dk</a> |