

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Food Coordinator

Vil du lære, hvordan du udnytter dine råvarer optimalt og sparer både penge og miljøet? Vil du kunne brande dit køkken som ansvarligt og bæredygtigt? Og samtidig få nye perspektiver og idéer til at nå dine grønne, gastronomiske og økonomiske mål.

På Tradium imødekommer vi den stigende interesse for bæredygtig fødevarerproduktion med efterspørgsel på viden og metoder til grønnere problemløsning – på restauranter, i kantiner, caféer m.fl. Der er et massivt ønske om skærpe udnyttelsen af ressourcer og råvarer bedre og derved at reducere virksomhedens madspild.

Mål

Madspild er en stor udfordring for storkøkkener og det har mange konsekvenser for både miljø og økonomi. Det kræver en tydelig forståelse af årsagerne hertil i hele produktionskæden for at finde brugbare løsninger til at udnytte råvarerne langt bedre. Som Food Coordinator får du en bred vifte af nye teoretiske og praktiske kompetencer til at tackle madspild på arbejdspladsen.

Derfor har vi udviklet og sammensat en helt ny Food Coordinator-uddannelse, som giver konkrete værktøjer til at løse problemer med madspild og madaffald i professionelle køkkener og produktioner gennem hele værdikæden.

Uddannelsens opbygning

Uddannelsesforløbet varierer mellem teoretiske og praktiske aktiviteter. Du får overblik over de miljømæssige, samfundsmæssige og økonomiske problemstillinger, der er forbundet med madspild på lokalt og globalt niveau.

Yderligere får du naturligvis indblik i potentialerne, der ligger i forandring af arbejdsgange, rutiner og metoder i køkkenet.

Du bliver præsenteret for faglige oplæg fra dygtige fagfolk og professionelle eksperter med den nyeste viden. I køkkenet underviser kokke og ernæringskyndige i nye tilberedningsmetoder, øvelser med madspildsmåling og meget mere, så du lærer at skitsere gode løsningsmodeller hele vejen rundt om køkkenet – både hvad angår indkøb, planlægning, produktion, servering osv.

Food Coordinator-uddannelsen er sammensat af en række AMU-kurser plus et par ekstra dage med fuld egenbetaling.

Tilsammen sikrer det dig den nyeste viden, og de dygtigste fagfolk inden for dette område.

Kursusudbud

NUMMER	KURSUS NAVN	VARIGHED	DATO
-	Start workshop	1 dag	3. september
42818	Bæredygtighed i storkøkkener	3 dage	4. september og 24.-25. september
43060	Det klimavenlige køkken	2 dage	8.-9. oktober
47988	Reducering af madspild	3 dage	10. oktober og 12. november
47123	Ressourcestrømme og affaldssortering	3 dage	13. november og 3.-4. december
-	Afsluttende workshop	1 dag	5. december

Indhold

- Strategisk menuplanlægning, indkøb, arbejds gange, lagerstyring med fokus på bæredygtige og lokale råvarer.
- Forståelse af potentialer i reducere af madspild.
- Nye metoder til bedre råvareudnyttelse.
- Kommunikative muligheder vedrørende bæredygtighed og madspild. Samt workshop med besøg af dygtige fagfolk, der giver faglig sparring og nye input til forbedringsmuligheder.
- Fokus på tværfagligt samarbejde i organisationen (fx indkøb, drift, renovation), det sikrer bedre råvareoptimering.

Praktiske oplysninger

Uddannelsen varer 12 dage inkl. afsluttende workshop, men er opdelt over fem moduler spredt over et halvt år - så du kan passe job/studie ved siden af. Du får et uddannelsesbevis efter gennemførelsen

Adgangskrav og tilmelding

Uddannelsen er egnet til fagfolk med kendskab til branchen og gerne med køkkenerfaring. Uddannelsen er relevant for deltagere både med og uden ledelsesansvar.

Tilmelding til uddannelsen sker på tradium.dk

Økonomi

Prisen for uddannelsen er afhængig af, hvilken uddannelsesmæssig baggrund du har. Har du en faglig erhvervsuddannelse som eksempelvis kok, cater, ernæringsassistent m.m. er prisen for følgende fire AMU-kurser i alt 1.322 kr. Opstarts dag og afsluttende workshop koster 1.675 kr.

Til disse AMU-kurser kan du søge VEU-godtgørelse.

Har du derimod en mellemlang videregående uddannelse som eks. professionsbachelor eller lign. er prisen for de fire AMU-kurser 6.476 kr. Opstarts dag og afsluttende workshop koster 1.675 kr.

Efter endt uddannelse modtager du et kursusbevis for de fire enkelte AMU-kurser. Derudover modtager du et samlet diplom for Food Coordinator-uddannelsen.

Kursussted

Tradium, Vester Allé 26, 8900 Randers C

Yderligere information

Kontakt virksomhedskonsulent Anja Poulsen, Vester Allé 26, 8900 Randers C på tlf.: 41 88 0086 eller apo@tradium.dk for at høre mere.

