VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Det klimavenlige køkken

Målgruppe
Uddannelsen henvender sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte), der beskæftiger sig med madfremstilling i professionelle køkkener (restauranter, caféer m.m.) og ønsker inspiration til at arbejde bevidst med udvikling fremstilling af klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer.

Indhold
Lær at udvikle og fremstille klimavenligt mad, hvor du tager hensyn til miljø, klima og sæsonvarer ud fra kendskab til danske madtraditioner og madkultur. Samtidig får du viden om økonomisk bæredygtighed og potentielle kundegrupper.

Formål
Efter kurset kan du udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer. Du lærer at bruge viden om lokal produktion, kvalitet, økologi og bæredygtighed til indkøb, tilberedning og madfremstilling med henblik på at udvikle et klimavenligere køkken. Du lærer også at fremstille smagfuldt klimavenligt mad ud fra kendskab til danske madtraditioner og madkultur og principperne i „Ny nordisk køkken". Herudover får du viden om økonomisk bæredygtighed og potentielle kundegrupper ved udvikling af koncepter for klimavenligt mad.

Eksamen
Der er en skriftlig prøve til uddannelsen.

Deltagerbetingelser
Se 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 for at høre mere.

Kursusudbud

NUMMER	KURSUS NAVN	VARIGHED	DATO
43060	Det klimavenlige køkken	2 dage	Se tradium.dk

100320