

Bæredygtighed

3 kurser med fokus på miljø, bæredygtighed og minimering af ressource- og madspild



Reducering af madspild AMU 47988

På kurset lærer du at:

- + Bruge aktuelle data fra egen arbejdsplads til at identificere og kategorisere madspild i et produktionskøkken
- + Udarbejde strategi og konkrete planer for reducere af madspild, herunder bæredygtig bortskaffelse af endeligt madspild
- + Facilitere og implementere alle processerne i reducere af madspild for hele flowet fra indkøb til afrydning

Varighed: 2 dage

Pris: Deltagergebyret for AMU's målgruppe er kr. 216,-
Udenfor AMU-målgruppe er prisen kr. 1.346,-



Råvarer i køkkenet AMU 47350

På kurset lærer du at:

- + Vurdere råvarer, der forekommer i kantine-, cafeteria-, restaurant- og storkøkkener, i forhold til kvalitet, økologi, sæson og næringsværdi
- + Opbevare og klargøre den enkelte råvare korrekt
- + Medvirke ved bestilling og indkøb af råvarer
- + Kalkulere forbrug og økonomi

Varighed: 2 dage

Pris: Deltagergebyret for AMU's målgruppe er kr. 216,-
Udenfor AMU-målgruppe er prisen kr. 1.346,-

Se aktuelle kurser og datoer
på vores hjemmeside
www.mercantec.dk/hotel-restaurantskolen

H.C. Andersens Vej 7
8800 Viborg
Tlf. 89 50 33 00

www.hotel-og-restaurantskolen.dk

Hotel- &
Restaurantskolen



Sundere retter med nøglehulsmærke på spisesteder AMU 46945

På kurset lærer du at:

- + Forstå og anvende principperne bag Nøglehulsmærket på spisesteder og fremstille sundere retter, der er velsmagende og indbydende
- + Efterleve gældende lovgivning for mærkningsordningen samt udarbejde dokumentation for den ernæringsmæssige sammensætning i de hele eller dele af retter, der mærkes med Nøglehullet
- + Planlægge, tilberede og sammensætte hele eller dele af retter, der lever op til kriterierne for Nøglehulsmærket, med udgangspunkt i årstidens råvarer
- + Vurdere og justere sammensætningen af hele eller dele af retter, således at de opfylder Nøglehulsmærkets ernæringsmæssige kriterier
- + Formidle Nøglehulsmærkede retter over for spisegæsterne samt fremme et sundere valg

Varighed: 2 dage

Pris: Deltagegebyret for AMU's målgruppe er kr. 216,-

Udenfor AMU-målgruppe er prisen kr. 1.346,-

Praktiske oplysninger

Datoer og tilmelding:

Se aktuelle kursusdatoer på vores hjemmeside www.mercantec.dk/hotel-restaurantskolen.

- + Klik på kurser og efteruddannelse
- + Find kurset, f.eks. ved at søge på AMU nummeret i kursus søgeren

Du kan tilmelde dig kurset på vores hjemmeside.

Undervisningstidspunkt og -sted:

Kurserne foregår på Hotel- og Restaurantskolen, H.C. Andersens Vej 7, 8800 Viborg.
Med mindre andet er aftalt.

Undervisningen foregår hver dag i tidsrummet fra kl. 08.00 til kl. 15.25.

VEU-godtgørelse:

Du kan søge om VEU-godtgørelse efter gældende regler, hvis du er inden for AMU-målgruppen - dvs. hvis dit uddannelsesniveau ikke overstiger en erhvervsuddannelse.

VEU-godtgørelsen udgør op til kr. 679,- pr. dag.
Læs mere på www.veug.dk.

Kontakt os:

Har du spørgsmål om kurset, eller brug for hjælp til tilmelding? Så er du altid velkommen til at kontakte studiesekretær Birgith Bøge på tlf.: 8950 3347 eller mail: birb@mercantec.dk.

Se aktuelle kurser og datoer
på vores hjemmeside
www.mercantec.dk/hotel-restaurantskolen

H.C. Andersens Vej 7
8800 Viborg
Tlf. 89 50 33 00

www.hotel-og-restaurantskolen.dk

Hotel- &
Restaurantskolen