**Hållbar dryckestillverkning och bioekonomi, Distans**

**Namn: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Kompletterande erfarenhet – reell kompetens**

☐ Jag har deltagit i en förening med inriktning på dryckestillverkning (t.ex. ölbryggning, vin- eller ciderförening).

☐ Jag har regelbundet bryggt/tillverkat dryck på egen hand under längre tid.

☐ Jag har haft ansvar för planering, råvaruinköp eller receptutveckling i samband med dryckestillverkning.

☐ Jag har deltagit i kurser, workshops eller tävlingar inom dryckestillverkning.

☐ Jag har erfarenhet av att arbeta med hygien, livsmedelssäkerhet eller regelverk kopplat till dryckestillverkning.

☐ Jag har deltagit i vin- eller dryckesföreningar (t.ex. Munskänkarna) och därigenom fått fördjupad kunskap om drycker, produktion och sensorik.

☐ Annan relevant erfarenhet (beskriv kort):