

# Produktion af convenience food

## Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen fremstille convenience food af høj kvalitet. Der arbejdes desuden med kalkulation og prisfastsættelse af de fremstillede produkter.

## Fag: Produktion af convenience food

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>47482     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 654,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.387,45 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget indenfor detailforarbejdning og forædling af ferskvarer.

**Beskrivelse:** Deltagerne kan fremstille convenience food af høj kvalitet, herunder udskære og marinere råvarer samt fremstille tilbehør. Deltagerne kan fremstille færdigretter, så de opfylder gældende fødevarerlovgivning for området samt foretage korrekt emballering, opbevaring og salgsoplæg ud fra virksomhedens egenkontrolprogram. Deltagerne kan betjene og vejlede kunder, herunder informere om retternes ernærings-, hygiejne- og kvalitetsmæssige standarder. Endelig kan deltagerne kalkulere og prisfastsætte de fremstillede produkter samt arbejde under hensyntagen til arbejdsmiljø og sikkerhed.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 654,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.387,45

## Tilmelding

