

Take-away koncept i daglig madproduktion

Kort fortalt

Du kan med baggrund i erfaringer med driftsstyring og udvikling af madproduktion i køkkener udvikle et koncept for take-away-retter til køkkenets brugergrupper. Endvidere vil du kunne planlægge produktionsflow på baggrund af viden om hygiejne, deklarering og emballering af take-away måltider samt deklarere retter til take-away produkter.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nelsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Take-away koncept i daglig madproduktion

> **Fagnummer:**
48779

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener, og som har erfaringer med udvikling og styring af madproduktion i køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

I tilknytning til køkkenets daglige drift og madproduktion udvikle et koncept for take-away-retter til køkkenets brugergrupper. Planlægge produktionsflow på baggrund af viden om hygiejne, deklarering og emballering af take-away måltider. Deklarere retter til take-away produkter.

> **Kontakt**
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**
AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

