

Optimering i madproduktion

Kort fortalt

Du kan anvende metoder til kvalitetssikring af madproduktion, herunder LEAN principper og Den Danske Kvalitetsmodel, til at optimere køkkenets ydelser. Du kan endvidere inddrage brugerne i den ugentlige kostplanlægning.

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 Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Optimering i madproduktion

> Fagnummer: 48798	> Varighed 3 dage
> AMU-pris: DKK 384,00	> Uden for målgruppe: DKK 2.080,10

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere og teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

- Anvende metoder til kvalitetssikring af madproduktion og optimere køkkenets ydelser.
- Anvende LEAN principperne til at fremme køkkenets produktion og kan anvende metoder til kvalitetsudvikling som fx DDKM og ISO 22000 i den sammenhæng.
- Anvende LEAN principperne i en madproduktion, der inddrager brugerindflydelse i den ugentlige kostplanlægning.
- Med udgangspunkt i egen arbejdsplads konstruere, hvordan Den Danske Kvalitetsmodel og Lean principperne kan anvendes til optimering af madproduktionen.

> Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

> Kursuspris

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> Tilmelding

