

# Mad til take away

## Kort fortalt

På dette kursus lærer du om forskellige elementer, der er nyttige, når du skal omlægge produktion fra a la carte til take away. Kurset er for faglærte inden for madproduktion og medarbejdere med produktionsansvar.

## 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: Mad til take away

> <b>Fagnummer:</b> 49782	> <b>Varighed</b> 1 dag
> <b>AMU-pris:</b> DKK 128,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 846,70

**Målgruppe:** Kurset er målrettet faglærte inden for madproduktion og medarbejdere med produktionsansvar samt personer med tilsvarende erfaringer.

**Beskrivelse:** Du kan:

- Udvikle et koncept til take away. I den forbindelse kan du forklare hygiejne, deklaration og emballering af mad til take away.
- Planlægge et produktionsflow til take away. I den forbindelse kan du forklare om den daglig drift og madproduktion til take away

### > **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

### > **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 128,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 846,70

### > **Tilmelding**

