

Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at medvirke ved udarbejdelse og vedligeholdelse af køkkenets program for egenkontrol, herunder sikre opretholdelse af fødevarer sikkerhed ved tilberedning og produktion af mad.

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: Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen

Fagnummer: 20891	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, caféer, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for specifikke sygdomsfremkaldende mikroorganismer til opretholdelse af fødevarer sikkerhed ved tilberedning og produktion af mad.

At redegøre for principperne bag HACCP-plan for kolde og varme madproduktioner.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At medvirke ved udvikling og vedligeholdelse af virksomhedens egenkontrolprogram i forhold til udpegning, overvågning og dokumentation af de kritiske kontrolpunkter.

At anvende ny viden om nødvendige temperaturforløb i madtilberedningen til at opnå øget kulinarisk kvalitet og udvikle egne opskrifter.

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding

