

# Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr

## Kort fortalt

Deltageren kan anvende, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende maskiner, udstyr og redskaber i produktionskøkkener og salgsarealer. Deltageren kan efterleve gældende sikkerheds- og hygiejneregler.

## Fag: Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr

<b>Fagnummer:</b> 47483	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan anvende, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende maskiner, udstyr og redskaber i produktionskøkkener og salgsarealer. Deltageren kan i arbejdet efterleve gældende sikkerheds- og hygiejneregler.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

