

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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr

Fagnummer: 47483	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: 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

