# Indpakning af maden- emballage og mærkning

## Kort fortalt

Deltageren får kendskab til forskellige emballeringstyper til indpakning af den producerede mad i institutionskøkkenet, som tager hensyn til fødevaresikkerheden og den kulinariske kvalitet. Deltageren kan foretage korrekt mærkning af den indpakkede mad i forhold til anvendelse, holdbarhed, og håndtering.

### Fag: Indpakning af maden- emballage og mærkning

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>45943 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 428,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.664,30 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madproduktion i produktions- og storkøkkener, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan vælge egnet emballage til både indpakning og eventuel distribution af den producerede mad i storkøkkener ud fra kendskab til emballeringstyper og godkendte fødevarekontaktmaterialer. Deltageren kan pakke og emballere den producerede mad efter gældende fødevarelovgivning, så fødevaresikkerheden og den kulinariske kvalitet bevares. Deltageren kan foretage korrekt mærkning af den indpakkede mad i forhold til anvendelse, holdbarhed, opbevaring, opvarmning og servering. Deltageren kan med viden om kritiske kontrolpunkter udføre egenkontrol i forbindelse med emballering af den producerede mad.

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 428,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 1.664,30

## Tilmelding