

# Take-away koncept i daglig madproduktion

## Kort fortalt

Du kan med baggrund i erfaringer med driftsstyring og udvikling af madproduktion i køkkener udvikle et koncept for take-away-retter til køkkenets brugergrupper. Endvidere vil du kunne planlægge produktionsflow på baggrund af viden om hygiejne, deklarering og emballering af take-away måltider samt deklarere retter til take-away produkter.

## Fag: Take-away koncept i daglig madproduktion

> **Fagnummer:**  
48779

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 252,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.446,10

**Målgruppe:** Teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener, og som har erfaringer med udvikling og styring af madproduktion i køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

I tilknytning til køkkenets daglige drift og madproduktion udvikle et koncept for take-away-retter til køkkenets brugergrupper.

Planlægge produktionsflow på baggrund af viden om hygiejne, deklarering og emballering af take-away måltider.

Deklarere retter til take-away produkter.

> **Kontakt**

Kurser på UCH  
Uddannelsescenter  
Holstebro  
99 122 222

> **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 252,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.446,10

> **Tilmelding**

