

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.

Hold

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

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**

