

# Mad til take away

## Kort fortalt

På dette kursus lærer du om forskellige elementer, der er nyttige, når du skal omlægge produktion fra a la carte til take away. Kurset er for faglærte inden for madproduktion og medarbejdere med produktionsansvar.

## Fag: Mad til take away

> **Fagnummer:**  
49782

> **Varighed**  
1 dag

> **AMU-pris:**  
DKK 126,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 838,05

**Målgruppe:** Kurset er målrettet faglærte inden for madproduktion og medarbejdere med produktionsansvar samt personer med tilsvarende erfaringer.

**Beskrivelse:** Du kan:

- Udvikle et koncept til take away. I den forbindelse kan du forklare hygiejne, deklaration og emballering af mad til take away.
- Planlægge et produktionsflow til take away. I den forbindelse kan du forklare om den daglig drift og madproduktion til take away

### > **Kontakt**

Kurser på UCH  
 Uddannelsescenter  
 Holstebro  
 99 122 222

### > **Kursuspris**

**AMU:**  
 DKK 126,00

**Uden for målgruppe:**  
 DKK 838,05

### > **Tilmelding**

