

# 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 256,00

› **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**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**  
Skive college

› **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

› **Tilmelding**

