

# 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

<b>Fagnummer:</b> 48779	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.678,30

**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.

## Kursuspris

### AMU:

DKK 428,00

### Uden for målgruppe:

DKK 1.664,30

## Tilmelding

