

# Optimering i madproduktion

## Kort fortalt

Du kan anvende metoder til kvalitetssikring af madproduktion, herunder LEAN principper og Den Danske Kvalitetsmodel, til at optimere køkkenets ydelser. Du kan endvidere inddrage brugerne i den ugentlige kostplanlægning.

## Hold

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

## Fag: Optimering i madproduktion

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| > <b>Fagnummer:</b><br>48798     | > <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| > <b>AMU-pris:</b><br>DKK 384,00 | > <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.080,10 |

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere og teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

- Anvende metoder til kvalitetssikring af madproduktion og optimere køkkenets ydelser.
- Anvende LEAN principperne til at fremme køkkenets produktion og kan anvende metoder til kvalitetsudvikling som fx DDKM og ISO 22000 i den sammenhæng.
- Anvende LEAN principperne i en madproduktion, der inddrager brugerindflydelse i den ugentlige kostplanlægning.
- Med udgangspunkt i egen arbejdsplads konstruere, hvordan Den Danske Kvalitetsmodel og Lean principperne kan anvendes til optimering af madproduktionen.

> **Kontakt**  
Skive college

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 384,00  
**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

