

# Måltidsplanlægning 2

## Kort fortalt

Du kan planlægge varierede varme og kolde måltider til forskellige målgrupper ud fra viden om ernæring, økologi, bæredygtighed, og produktionsflow- og kapacitet. Endvidere kan du udarbejde faglig dokumentation i relation hertil. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48801 Måltidsplanlægning 1.

## Fag: Måltidsplanlægning 2

> **Fagnummer:**  
48802

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 416,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

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

**Beskrivelse:** Du kan:

Planlægge varierede varme og kolde måltider til forskellige målgrupper ud fra viden om ernæring, økologi, bæredygtighed, og produktionsflow- og kapacitet.  
Udarbejde faglig dokumentation i relation til måltidsplanlægning.

> **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

> **Tilmelding**

