

# 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.

## Hold

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

## Fag: Måltidsplanlægning 2

> <b>Fagnummer:</b> 48802	> <b>Varighed</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> 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

