

# Mad til take away

## Kort fortalt

På dette kursus lærer du om forskellige elementer, der er nyttige, når du skal omlægge produktion fra a la carte til take away. Kurset er for faglærte inden for madproduktion og medarbejdere med produktionsansvar.

## Fag: Mad til take away

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>49782     | <b>Varighed</b><br>1 dag                 |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 218,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 969,15 |

**Målgruppe:** Kurset er målrettet faglærte inden for madproduktion og medarbejdere med produktionsansvar samt personer med tilsvarende erfaringer.

**Beskrivelse:** Du kan:

- Udvikle et koncept til take away. I den forbindelse kan du forklare hygiejne, deklaration og emballering af mad til take away.
- Planlægge et produktionsflow til take away. I den forbindelse kan du forklare om den daglig drift og madproduktion til take away

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 218,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 969,15

## Tilmelding

