Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at medvirke ved udarbejdelse og vedligeholdelse af køkkenets program for egenkontrol, herunder sikre opretholdelse af fødevaresikkerhed ved tilberedning og produktion af mad.

Fag: Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen

Fagnummer: 20891	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, caféer, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for specifikke sygdomsfremkaldende mikroorganismer til opretholdelse af fødevaresikkerhed ved tilberedning og produktion af mad.
At redegøre for principperne bag HACCP-plan for kolde og varme madproduktioner.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At medvirke ved udvikling og vedligeholdelse af virksomhedens egenkontrolprogram i forhold til udpegning, overvågning og dokumentation af de kritiske kontrolpunkter.
At anvende ny viden om nødvendige temperaturforløb i madtilberedningen til at opnå øget kulinarisk kvalitet og udvikle egne opskrifter.

Kursuspris

AMU:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Tilmelding