



Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr

Kort fortalt

Deltageren kan anvende, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende maskiner, udstyr og redskaber i produktionskøkkener og salgsarealer. Deltageren kan efterleve gældende sikkerheds- og hygiejneregler.

Hold

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

Fag: Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr

> **Fagnummer:**
47483

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende maskiner, udstyr og redskaber i produktionskøkkener og salgsarealer. Deltageren kan i arbejdet efterleve gældende sikkerheds- og hygiejneregler.

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.463,40

> Tilmelding

