



Produktion af convenience food

Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen fremstille convenience food af høj kvalitet. Der arbejdes desuden med kalkulation og prisfastsættelse af de fremstillede produkter.

Hold

Løbende optag

Gourmet Slagter efterår 2026 - sept
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

20-10-2026

Produktion af convenience food
Maglegårdsvej 8 4000

3 dage

Daghold

Fag: Produktion af convenience food

Fagnummer: 47482	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 2.387,45

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget indenfor detailforarbejdning og forædling af ferskvarer.

Beskrivelse: Deltagerne kan fremstille convenience food af høj kvalitet, herunder udkæere og marinere råvarer samt fremstille tilbehør. Deltagerne kan fremstille færdigretter, så de opfylder gældende fødevarerlovgivning for området samt foretage korrekt emballering, opbevaring og salgsoplæg ud fra virksomhedens egenkontrolprogram. Deltagerne kan betjene og vejlede kunder, herunder informere om retternes ernærings-, hygiejne- og kvalitetsmæssige standarder. Endelig kan deltagerne kalkulere og prisfastsætte de fremstillede produkter samt arbejde under hensyntagen til arbejdsmiljø og sikkerhed.

Kontakt

Sara El Issa
2519 2807
sara@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

Tilmelding

