



# Take-away koncept i daglig madproduktion

## Kort fortalt

Du kan med baggrund i erfaringer med driftsstyring og udvikling af madproduktion i køkkener udvikle et koncept for take-away-retter til køkkenets brugergrupper. Endvidere vil du kunne planlægge produktionsflow på baggrund af viden om hygiejne, deklarering og emballering af take-away måltider samt deklarere retter til take-away produkter.

## Hold

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

### > Kontakt

ZBC  
Kursusteamet  
55788888

## Fag: Take-away koncept i daglig madproduktion

> **Fagnummer:**  
48779

> **Varighed**  
2 dage

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

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

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 256,00

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

**Målgruppe:** Teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener, og som har erfaringer med udvikling og styring af madproduktion i køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

I tilknytning til køkkenets daglige drift og madproduktion udvikle et koncept for take-away-retter til køkkenets brugergrupper.

Planlægge produktionsflow på baggrund af viden om hygiejne, deklarering og emballering af take-away måltider.

Deklarere retter til take-away produkter.

### > Tilmelding

