

# Måltidsplanlægning 2

## Kort fortalt

Du kan planlægge varierede varme og kolde måltider til forskellige målgrupper ud fra viden om ernæring, økologi, bæredygtighed, og produktionsflow- og kapacitet. Endvidere kan du udarbejde faglig dokumentation i relation hertil. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48801 Måltidsplanlægning 1.

## Hold

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

## Fag: Måltidsplanlægning 2

> **Fagnummer:**  
48802

> **Varighed**  
2 dage

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

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

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere, ledere og teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

Planlægge varierede varme og kolde måltider til forskellige målgrupper ud fra viden om ernæring, økologi, bæredygtighed, og produktionsflow- og kapacitet. Udarbejde faglig dokumentation i relation til måltidsplanlægning.

### > **Kontakt**

ZBC  
Kursusteamet  
55788888

### > **Kursuspris**

**AMU-målgruppe:**  
DKK 256,00

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

### > **Tilmelding**

