

Mad til take away

Kort fortalt

På dette kursus lærer du om forskellige elementer, der er nyttige, når du skal omlægge produktion fra a la carte til take away. Kurset er for faglærte inden for madproduktion og medarbejdere med produktionsansvar.

Hold

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

Fag: Mad til take away

› **Fagnummer:**

49782

› **Varighed**

1 dag

› **AMU-pris:**

DKK 126,00

› **Uden for målgruppe:**

DKK 838,05

Målgruppe: Kurset er målrettet faglærte inden for madproduktion og medarbejdere med produktionsansvar samt personer med tilsvarende erfaringer.

Beskrivelse: Du kan:

- Udvikle et koncept til take away. I den forbindelse kan du forklare hygiejne, deklaration og emballering af mad til take away.
- Planlægge et produktionsflow til take away. I den forbindelse kan du forklare om den daglig drift og madproduktion til take away

› **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

› **Kursuspris**

AMU:

DKK 126,00

Uden for målgruppe:

DKK 838,05

› **Tilmelding**

