



Optimering i madproduktion

Kort fortalt

Du kan anvende metoder til kvalitetssikring af madproduktion, herunder LEAN principper og Den Danske Kvalitetsmodel, til at optimere køkkenets ydelser. Du kan endvidere inddrage brugerne i den ugentlige kostplanlægning.

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
55788888

Fag: Optimering i madproduktion

Fagnummer: 48798	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

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

Beskrivelse: Du kan:

- Anvende metoder til kvalitetssikring af madproduktion og optimere køkkenets ydelser.
- Anvende LEAN principperne til at fremme køkkenets produktion og kan anvende metoder til kvalitetsudvikling som fx DDKM og ISO 22000 i den sammenhæng.
- Anvende LEAN principperne i en madproduktion, der inddrager brugerindflydelse i den ugentlige kostplanlægning.
- Med udgangspunkt i egen arbejdsplads konstruere, hvordan Den Danske Kvalitetsmodel og Lean principperne kan anvendes til optimering af madproduktionen.

Tilmelding

