



Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen



Hold

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

Fag: Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 20891 | Varighed 3 dage |
| AMU-pris: DKK 624,00 | Uden for målgruppe: DKK 2.299,90 |

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, caféer, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for specifikke sygdomsfremkaldende mikroorganismer til opretholdelse af fødevarer sikkerhed ved tilberedning og produktion af mad.

At redegøre for principperne bag HACCP-plan for kolde og varme madproduktioner.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At medvirke ved udvikling og vedligeholdelse af virksomhedens egenkontrolprogram i forhold til udpegning, overvågning og dokumentation af de kritiske kontrolpunkter.

At anvende ny viden om nødvendige temperaturforløb i madtilberedningen til at opnå øget kulinarisk kvalitet og udvikle egne opskrifter.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding

