



Mad og måltidsproduktion

Udvikling af mad- og måltidsproduktioner

På modulet *Mad og måltidsproduktion* lærer du om tekniske forhold i forbindelse med planlægning, gennemførelse, dokumentation og udvikling af mad- og måltidsproduktioner.

Du får viden om:

- Mad- og måltidsproduktion
 - Menu- og produktionsplanlægning
 - Produktionsudstyr
 - Sensorik og kulinarisk kvalitet
 - Råvarer-, tilberednings- og konserveringsmetoder
-

Adgangskrav

Gymnasial uddannelse eller relevant erhvervsuddannelse + to års relevant erhvervs erfaring.

Økonomi og tilskud

Hvis du er over 25 år, i job og vil efteruddanne dig sideløbende med dit arbejde kan du evt. søge Statens Voksenuddannelsesstøtte.

Perioden med SVU til uddannelse er 40 uger. Du kan få SVU i mindst en og højst 40 uger omregnet til heltid.

Betingelsen er, at du som ansat eller selvstændig har haft 26 ugers beskæftigelse på din nuværende arbejdsplads. Fleksjob, skånejob og servicejob tæller også med. Det samme gør perioder, hvor du har modtaget SVU eller VEU-godtgørelse.

Tidligere udbetalt SVU kan trække fra i de 40 uger, du højst kan få SVU i.

Som udgangspunkt kan du ikke søge SVU, hvis du i forvejen har en videregående uddannelse.

[Du kan læse mere om økonomi og tilskud her](#)

HOLDOVERSIGT

Opstart	Uddannelsessted	Tidspunkt	Pris
08/09/2020	Maglegårdsvej 2, 4000 Roskilde	08:15 - 15:45	6400

Titel	Mad- og måltidsproduktion
Niveau	Akademi (AU)
ECTS point	10
Studiestart	

