



Anretning

Kort fortalt

Du kan portionere og anvende anretningsteknikker og anretningsformer, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet. Du kan også præsentere retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

Hold

> 06-03-2023

Anretning
Maglegårdsvej 8 4000

3 dage

Daghold

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du får viden om anretningsteknikker og anretningsformer, fx tallerken- og fadanretning
- Du lærer at opdække til buffet
- Du lærer at præsentere retter/menuer, og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten

Fag: Anretning

> Fagnummer:

48813

> Varighed

3 dage

> AMU-pris:

DKK 384,00

> Uden for målgruppe:

DKK 2.080,10

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Portionere og anvende anretningsteknikker til de mest forekommende retter/menuer.
Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.
Præsentere de anrettede retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

> Kontakt

Lene Bødker
41721091
lnb@zbc.dk

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 384,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 2.080,10

Garantikursus Også for ledige (6 ugers) Positivliste Sjælland

> Tilmelding

