



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

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

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 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

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

Sandi Madsen
41721364
sanm@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

