Positivliste Sydjylland



Servering af øl i restaurationsbranchen

Kort fortalt

Deltageren kan vurdere forskellige komponenters indflydelse på øllets helhedsoplevelse, herunder temperatur, duft, smag og udseende.Deltageren kan vurdere ølsorter ud fra duft og udseende.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Servering af øl i restaurationsbranchen

Fagnummer: 45532	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.612,00

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurant, kantine og catering

Beskrivelse: - Du har viden om de mest almindelige øltyper og ølmærker.
- Du kan vurdere de forskellige komponenters indflydelse på helhedsoplevelsen herunder temperatur, smag og duft.
- Du kan vejlede gæsten om de mest almindeligt øl sorters anvendelsesmuligheder.
- Du kan betjene, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende udstyr.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.612,00

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888