



# 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

<b>Fagnummer:</b> 45532	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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

