

Servering af vin

Kort fortalt

Uddannelsen giver kompetence til at gæstebetjene om valg af vine til bestemte retter samt om vinens sensoriske karakteristika samt at åbne og servere vine korrekt. Deltageren kan gæsteforklare om vinens fremstilling og historie sammenholdt med vinetiketter samt vinlove.

Hold

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

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Servering af vin

Fagnummer: 42912	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.202,25

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig primært til den ufaglærte tjener på restauranter, hoteller, kroer, herregårde og slotte m.fl., som udbyder og udskænker vine.

Beskrivelse: - Du kan åbne og servere vine korrekt.
- Du kan gæstebetjene om valg af vine til bestemte retter samt om vinens sensoriske egenskaber.
- Du kan gæsteforklare om vinens fremstilling og historie sammenholdt med vinetiketter og vinlove.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.202,25

Tilmelding