



# Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke

## Kort fortalt

Deltageren kan servere øl samt gæstebetjene om de mest forekommende ølsorter. Deltageren kan mikse og servere de mest almindelige drinks og cocktails samt forestå tilhørende bararbejde. Deltageren kan servere hedvine og aperitifvine samt alkoholfrie drikke korrekt.

## Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du får kendskab til de mest gængse ølsorter
- Du får indsigt i ingredienserne til gode drinks og cocktails - både dem med og uden alkohol
- Du kan mikse og servere de mest almindelige drinks og cocktails
- Du lærer god gæstebetjening og får tips til god servering

## Fag: Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke

<b>Fagnummer:</b> 43733	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.612,00

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

**Beskrivelse:** Deltageren kan servere øl samt gæstebetjene om de mest forekommende ølsorter. Deltageren kan mikse og servere de mest almindelige drinks og cocktails samt forestå tilhørende bararbejde. Deltageren kan servere hedvine og aperitifvine samt alkoholfrie drikke korrekt.

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 436,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.612,00

## Tilmelding

