Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister



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

Fagnummer: 43733	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** 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