Regionale positivlister



Servering og service i restauranten

Kort fortalt

Du kan forstå opdækning i restauranten og yde service af høj kvalitet ved med servering af a la carte-retter, morgenmad og brunch. Du lærer at flambere, tranchere, filetere og anrette tallerkener fra stikbord samt udføre miks af salater og dressinger. Du lærer også at prissætte menuer og vine samt lave opgørelse og afregning af den daglige omsætning.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Servering og service i restauranten

Fagnummer: 48873	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.288,00

Målgruppe: Medarbejdere der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster i forbindelse med ophold og/eller overnatning samt tryghed/sikkerhed i forbindelse hermed.

Beskrivelse: Du kan:
- Forestå opdækning i a la carte restauranten og kan bestille kreative dekorationer med evt. blomster/frugt/grønt passende til sæson.
- Yde service af høj kvalitet i forbindelse med servering.
- Stå for opdækning og afrydning af borde.
- Servere a la carte-retter.
- Servere morgenmad og brunch.
- Flambere, tranchere, filetere og anrette tallerkener fra stikbord samt udføre miks af salater og dressinger.
- Prissætte menu og vine samt lave opgørelse og afregning af den daglige omsætning.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.288,00

Tilmelding