

Servering og betjening ved selskab og konference

Kort fortalt

Du kan vejlede gæster om planlægning og bestilling af arrangementer. Hertil kan du sammensætte menuer, drikkevarer, prissætte arrangementer og indrette lokalerne. Kompetencer kan opnås ved selskaber eller konferencer.

Fag: Servering og betjening ved selskab og konference

> Fagnummer:

48876

> Varighed

3 dage

> AMU-pris:

DKK 378,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.974,20

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:

- Vejlede gæster om planlægning og bestilling af arrangementer.
- Tage imod deltagere ved arrangementer.
- Sammensætte menuer og drikkevarer og prissætte arrangementer.
- Indrette og klargøre lokaler til arrangementer.
- Samarbejde og kommunikere med virksomhedens ørige afdelinger.
- Dække op til arrangementer herunder dekorationsopgaver med blomster, grønt og frugt.
- Foretage afrydning og følge op på arrangementet herunder, afregning og evaluering med gæsten.
- Vejlede ved betjening og anvendelse af almindelige AV-udstyr.

> Kontakt

ZBC

Kursusteamet

55788888

> Kursuspris**AMU:**

DKK 378,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.974,20

> Tilmelding