

# Gastronomen som vært

## Kort fortalt

Deltageren kan skabe positive helhedsoplevelser for gæsterne ved at forstå betydningen af værtskab og kunne sætte mål for eget værtskab; herunder kan deltageren endvidere fordele ansattes medansvar i værtskabet. Deltageren kan afdække gæsternes behov og ønsker og således vejlede dem ud fra stedets muligheder. Deltageren kan ligeledes levere gastronomi, som inkluderer "værtskabet" og understøtter virksomhedens koncept.

## Fag: Gastronomen som vært

> **Fagnummer:**

47567

> **Varighed**

2 dage

> **AMU-pris:**

DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ikke-faglært og faglært personale beskæftiget med madfremstilling i restaurant kantine og catering.

**Beskrivelse:** Deltageren kan forstå betydningen af "værtskab" og sætte mål for egen rolle som vært. Deltageren kan fordele og synliggøre ansattes medansvar i værtskabet, så gæsten sikres en positiv helhedsoplevelse i virksomhedens ånd. Deltageren kan afdække gæstens ønsker og forventninger og vejlede gæsten ud fra virksomhedens muligheder. Deltageren kan levere gastronomisk oplevelse gennem tilberedning, anretning og autentisk præsentation af retter/menuer, som understøtter virksomhedens atmosfære og koncept.

> **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

> **Kursuspris**

**AMU-målgruppe:**

DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**

DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

