



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.

Hold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2025
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2025
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2025
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2025
Campusbuen 40 4600

Daghold

Yderligere 8 hold

Fag: Gastronomen som vært

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 47567 | Varighed 2 dage |
| AMU-pris: DKK 428,00 | Uden for målgruppe: DKK 1.664,30 |

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

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 428,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.664,30

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.

Tilmelding

