

Branding af spisestedets menukort

Kort fortalt

Du kan anvende spisestedets koncept til at udvikle menuer og markedsføre virksomhedens menukort. Yderligere kan du sammensætte menuer med udgangspunkt i spisestedet og medvirke til at synliggøre spisestedet på relevante medieplatforme.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

Fag: Branding af spisestedets menukort

> Fagnummer:

48841

> Varighed

3 dage

> AMU-pris:

DKK 384,00

> Uden for målgruppe:

DKK 2.080,10

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 384,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 2.080,10

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Anvende spisestedets koncept, der udtrykkes fx i interiør, retter og værtskab, til at udvikle menuer og markedsføre virksomhedens menukort.

Anvende principperne i menu engineering til at analysere og udarbejde menukort målrettet spisestedets gæster.

Anvende menu engineering til at sammensætte menuer ud fra spisestedets retter, vine og andre drikkevarer.

Medvirke til synliggørelse af spisestedet på relevante medieplatforme ud fra kendskab til aktuelle sociale medier.

> Tilmelding

