



# Anretningsteknik til retter og menuer

## Kort fortalt

Du kan portionere og anvende anretningsteknikker og anretningsformer, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

## Hold

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

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Fag: Anretningsteknik til retter og menuer

<b>Fagnummer:</b> 48813	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

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

**Beskrivelse:** Du kan:  
Portionere og anvende anretningsteknikker til de mest forekommende retter/menuer.  
Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

