

Slagterkurven

Kort fortalt

Deltageren kan forædle og designe retter til slagterkurven ud fra tema, anledning og sæson og under hensyntagen til ernæring og nordiske madprincipper. Ved inddragelse af flere retter og tilbehørsvarer kan deltageren øge mersalget for en detailslagtervirksomhed og kan endvidere vejlede kunden i den videre forarbejning af maden i slagterkurven.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at forædle og designe retter til slagterkurven
- Du får kendskab til, hvordan du ud fra tema, anledning og sæson vælger råvarerne
- Du får viden om, hvad du med fordel kan tage højde for både i forhold til ernæring og nordiske madprincipper
- Du lærer, hvordan du kan øge butikkens mersalg ud fra valg af flere retter og tilbehør
- Du lærer, hvordan du vejleder kunden i den videre forarbejdning af varerne i slagterkurven

Fag: Slagterkurven

Fagnummer: 47398	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.805,10

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte/ikke-faglærte medarbejdere (beskæftiget i slagterafdelinger, delikatesseforretninger og butikker med direkte kundekontakt), som ønsker at tilegne sig kompetencer i forhold til at udvikle, fremstille og sælge måltidsløsninger inden for ferskvareområdet.

Kontakt

Signe Brink Jensen
3193 5637
sije@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.805,10

Tilmelding

Beskrivelse: Deltageren kan forædle og designe retter til slagterkurven med hensynstagen til ernæring, råvarernes sæson og udbredelse samt nordiske madprincipper. Deltageren kan sammensætte retter til slagterkurven ud fra tema, anledning og sæson og kan ved inddragelse af forret, hovedret, dessert og tilbehørsvarer øge mersalget for en detailslagtervirksomhed. Deltageren kan klargøre retter til slagterkurven med fokus på eksponering og anretningsteknik. Deltageren kan vejlede kunden i den videre forarbejdning og håndtering af maden i slagterkurven.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888