

Udvikling af nye retter

Kursusinfo

En eksklusiv start - detaljer der smager!
På dette kursus får du mulighed for at udvikle og afprøve nye retter, der alle vil imponere dine gæster, så de oplevere en innovativ helhedsoplevelse lige fra starten. Kurset er til dig, der stiller krav til sensoriske oplevelser ud over det sædvanlige, hvor du selv bliver udfordret, og hvor du kommer til at arbejde med innovativ gastronomi.

Kursustype
AMU / Specialistkursus

Varighed
2 dage

Næste hold
Datoer følger snarest

Læs mere om kurset i brochuren **Udvikling af nye retter**

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

Pris 1:
DKK 268,00

Pris 2:
DKK 1.530,00

Tilmelding



Tilmelding og praktisk info
Tilmeldingsfristen er 14 dage før kursusstart via voksenuddannelse.dk
Udvikling af nye retter er tilrettelagt som arbejdsmarkedsuddannelse (AMU) med følgende AMU-fag: 48838 Udvikling af nye retter (varighed 2 dage).
Betalingen for deltagere i AMU-målgruppen er 134,- kr. pr. dag pr. deltager, og du kan søge VEU-godtgørelse samt befordringstilskud efter gældende regler, ligesom der kan søges midler gennem kompetencefonde.
Kurset er ekskl. forplejning. Forplejning kan købes i Food Hall, og ZBC tilbyder mulighed for indkvartering på elevhotellet.
For yderligere oplysninger om dette kursus er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Mona Lundquist Pedersen på tlf. 4133 4755 eller e-mail: mspe@zbc.dk

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