

Grønt Cuisinier

Hold

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

Kursusinfo

Et sundt valg!

Grønt Cuisinier er et nyt Specialistkursus på ZBC, der gør dig skarp i brugen af årstidernes råvarer på en unik måde, som dine gæster vil efterspørge flere gange.

Kurstype

AMU / Specialistkursus

Varighed

4 dage

Næste hold

Datoer følger snarest

Brochuren **Grønt Cuisinier** er under udarbejdelse

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

Pris 1:
DKK 512,00

Pris 2:
DKK 2.927,00

> Tilmelding



**Tilmelding og praktisk info**

Tilmeldingsfristen er 14 dage før kursusstart via voksenuddannelse.dk

Grønt Cuisiner er tilrettelagt som arbejdsmarkedsuddannelse (AMU) med følgende AMU-fag: 48825 Forarbejdning på råvaretyper (varighed 2 dage), og 47667 Årstidernes råvarer i måltiderne (varighed 2 dage).

Betalingen for deltagere i AMU-målgruppen er 128,- 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 Lisbeth Perthu, tlf. 4172 1105.