



KødCuisinier

Kursusinfo

Kom dine kunder i møde med store smagsoplevelser

Kurset Kød Cuisinier gør dig i stand til at rådgive og inspirere dine kunder om gode råvarer og madløsninger.

Dansk gastronomi oplever en rivende udvikling. Gode restauranter og dygtige kokke opnår særlig status gennem TV-programmer, som er med til at skubbe til danskernes stigende interesse i at lave ikke bare mad – men mad af høj kvalitet.

Kurstype

AMU / Specialistkursus

Varighed

4 dage

Næste hold

Datoer følger snarest

Læs mere om kurset i brochuren [KødCuisinier](#)

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

Pris 1:
DKK 576,00

Pris 2:
DKK 2.959,00

Tilmelding





Tilmelding og praktisk info

Tilmeldingsfristen er 14 dage før kursusstart via voksenuddannelse.dk

KødCuisinier er tilrettelagt som arbejdsmarkedsuddannelse (AMU) med følgende AMU-fag: 45680 Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet (varighed 3 dage) og 40331 Salgsplanlægning i detailhandlen (varighed 1 dag).

Betaling for deltagere i AMU-målgruppen er 128,- kr. pr. dag pr. deltager for Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet, mens den er 192,- kr. for Salgsplanlægning i detailhandlen. Du kan søge VEU-godtgørelse samt befordringstilskud efter gældende regler, ligesom der kan søges midler gennem kompetencefonde.

For yderligere oplysninger om dette kursus er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Brian Sindahl på tlf. 4171 0913 eller e-mail: brsi@zbc.dk.