

Valg af vine til menu og gæster

Kort fortalt

Kurset giver kompetencer og gode værktøjer til at skabe spændende vinvalg med fokus på pris, sæson, tema og stil. Deltageren vil få kompetencer i at fastsætte interessante kombinationer imellem mad og vine, hvor at den kulturelle oplevelsesværdi ved vinvalget bliver vægtet på niveau med det sensoriske.

Hold

> 26-10-2022

Valg af vine til menu og gæster
Valbyvej 69 4200

2 dage

Daghold

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du får værktøjer, der giver dig fortrin inden for pris, sæson, tema og stil
- Du får indblik i, hvordan du kan sammensætte spændende kombinationer mellem mad og vin
- Du lærer at vejlede gæsten om den sensoriske oplevelse, som vinen og retten sammen frembringer
- Du lærer om serveringstemperatur og glastyper, der gør oplevelsen af vinen optimal
- Du får inspiration til at udvikle vinmenuer, hvor der tages højde for sæson, begivenhed, tema og den gastronomiske menu

Fag: Valg af vine til menu og gæster

> Fagnummer:

48282

> Varighed

2 dage

> AMU-pris:

DKK 256,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.409,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte tjenere, der til hverdag arbejder med vinmenuer til restauranter og hoteller. Forløbet bruges i forbindelse med optimering af gæstetilfredshed og skabe bedre, professionel service samt rådgivning for gæsten.

> Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.409,60

> Tilmelding



Beskrivelse: Deltageren kan:

Gæsteforklare om valg af vine til de enkelte retter på menukortet, der er baseret på både moderne og klassiske drikkevarerforslag.

Vejlede gæsten om den sensoriske oplevelse, som vinen og retten tilsammen bidrager til. Servere vin i henhold til ideel serveringstemperatur og glastype, så gæsten får den optimale oplevelse af vinen.

Udvikle vinmenuer ud fra sæson, begivenhed, tema og i sammenhæng med køkkenets gastronomiske koncept.

Udvælge vine i forskellige prisniveauer til vinmenu, som har et samspil mellem kvalitet og pris, der stemmer overens med virksomhedens værdier og brand.