



Hygiejnefokuseret servering & service i restaurant

Kort fortalt

På dette kursus lærer du at begrænse risikoen for smittespredning ved forskellige serveringsformer i restauranter. Du lærer at tage hensyn til hygiejne og smittespredning, når du klargør lokaler og dækker bord. Du kan formidle de nødvendige retningslinjer for gæsterne.

Fag: Hygiejnefokuseret servering & service i restaurant

> **Fagnummer:**
49781

> **Varighed**
1 dag

> **AMU-pris:**
DKK 134,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 855,85

Målgruppe: Målgruppen er faglærte og medarbejdere med arbejds erfaring inden for madproduktion, servering og service.

Beskrivelse: Du kan:

- Begrænse risiko for smittespredningen i de arbejds gange, der er ved forskellige serveringsformer. I den forbindelse kan du forklare om hygiejnefokuseret planlægning og gennemførelse af servering af mad og drikkevarer
- Opdække med fokus på gældende retningslinjer. I den forbindelse kan du formidle gældende retningslinjer
- Identificere og begrænse risiko for smittespredning i restauranten. I den forbindelse kan du finde informationer om særlige retningslinjer for begrænsning af smittespredning

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 134,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 855,85

> Tilmelding

