

Valg af vine til menu og gæster, Vinoplevelser 2

Hold

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

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Valg af vine til menu og gæster

Fagnummer: 48282	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.551,50

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.103,00

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.

Beskrivelse: Deltageren kan:
Gæsteforklare om valg af vine til de enkelte retter på menukortet, der er baseret på både moderne og klassiske drikkevareforslag.
Vejlede gæsten om den sensoriske oplevelse, som vinen og retten tilsammen bidrager til.
Servere vin i henhold til ideel serveringstemperatur og glastype, så gæsten den 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.

Tilmelding

Fag: Vinoplevelser 2

Fagnummer: 48875	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.551,50

Målgruppe: Medarbejdere der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster i forbindelse med ophold og/eller overnatning samt tryghed/sikkerhed i forbindelse hermed.

Beskrivelse: Du kan:
- Vejlede gæster om valg af vin på baggrund af viden om vindyrkning, vintyper, fremstillingsmetoder og sensorisk.
- Sammensætte menuer med hensyntagen til specielle ønsker og sætte vine dertil.
- Planlægge menuer ud fra et givent koncept og gastronomisk speciale og vælge vine under hensyntagen til råvarer, gastronomiske produktionsmetoder og kultur/traditioner.
- Vejlede gæster ud fra deres kulturelle baggrund samt spise- og drikkevaner.
- Sammensætte menuer med drikkevarer ud fra viden om vinens smag i sig selv og i samspil med mad.

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