Også for ledige (6 ugers)

Klassiske cocktails: Fremstilling og servering

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille og servere de mest klassiske cocktails på den korrekte måde.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Klassiske cocktails: Fremstilling og servering

Fagnummer: 20814	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.288,00

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.288,00

Målgruppe: Kurset henvender sig til ikke-faglærte, som ønsker at arbejde med cocktails og drinks på barer, hoteller, restauranter eller lign.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive produktionen af spiritus.
At forklare grundprincipper for klassiske typer af cocktails.
At redegøre for sensorikken i klassiske cocktails.
At gæstevejlede om klassiske cocktails på bar og restaurant.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille de mest klassiske cocktails.
At servere og præsentere cocktails på den korrekte måde.

Tilmelding