

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.

## Hold

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

## Fag: Klassiske cocktails: Fremstilling og servering

<b>Fagnummer:</b> 20814	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.202,25

**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.

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 624,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 2.202,25

## Tilmelding

