Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister



Anretning og menusammensætning

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvikle og anrette menuer ud fra gæstens ønsker og behov samt under hensyntagen til sæson og sortiment.

Hold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser forår 2027 - febr
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser forår 2027 - mar
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2027 - apr
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser forår 2027 - maj
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

Yderligere 1 hold

Fag: Anretning og menusammensætning

Fagnummer: 20844	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at lære om eller skal arbejde med anretning og menusammensætning på en restaurant.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive kalkulation i menusammensætning og planlægning af menuer.
At redegøre for smagssammensætninger i menuer
At redegøre for anretningsteknikker og portionering
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende forskellige anretningsformer.
At udvikle og tilpasse menuer ud fra gæstens ønsker og behov.
At udvikle menuer under hensyntagen til sæson og sortiment.

Tilmelding

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