



# Gæstebetjening: Gastronomen i værtsrollen

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til i samarbejde med kolleger at præsentere retter/menuer på en måde, som understøtter virksomhedens atmosfære og koncept og sikrer gæstens positive helhedsoplevelse.

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Gæstebetjening: Gastronomen i værtsrollen

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>20863     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 436,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.678,30 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der optræder i værtsrollen og gæsteforklarer virksomhedens menuer. Kurset er udviklet til kursister, der har taget 20812 Det gode værtskab i gæstebetjeningen 1, eller har tilsvarende viden og færdigheder.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:  
At redegøre for betydningen af begreberne "værtskab" og "service", samt sætte mål for egen rolle som vært.  
At redegøre for, hvordan man som vært/gastronom afdækker gæsternes ønsker og forventninger.  
Ud fra en gastronomfaglig viden at præsentere menuen, herunder tilberedning og råvarer.  
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:  
At gæsteforklare retter/menuer på en måde, som understøtter virksomhedens atmosfære og koncept.  
At mestre rollen som vært og sikre gæsten en positiv helhedsoplevelse.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 436,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.678,30

## Tilmelding

