



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

Fagnummer: 20863	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: 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

