Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Sydjylland



Servering ved selskaber og konferencer

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at dække op til selskaber og konferencer, hvor du foretager fadservering, tallerkenservering og anretning til buffet.

Hold

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

Daghold

Kontakt

Lene Bødker
41721091
LNB@ZBC.DK

Fag: Servering ved selskaber og konferencer

Fagnummer: 20936	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.288,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der arbejder eller ønsker at arbejde med servering ved selskaber og konferencer.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive, hvordan lokaler kan indrettes hensigtsmæssigt til selskaber og konferencer.
At forklare faglige arbejdsmetoder til servering på en ergonomisk hensigtsmæssig måde.
At forklare de faglige regler for borddækning til selskaber og konferencer.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At dække op til selskaber og konferencer.
At foretage fadservering, tallerkenservering og anretning til buffet.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.288,00

Tilmelding