



## Hotel- og Restaurantkurser efterår 2026 - sept

### Kontakt

Lene Bødker  
41721091  
LNB@ZBC.DK

### Fag: Innovativt smørrebrød

<b>Fagnummer:</b> 20839	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der ønsker mere viden og erfaring med at innovere det klassiske smørrebrød. Er man ikke-faglært anbefales det, at man forinden tager kurset 20840 Smørrebrødsværkstedet, for at lære om det klassiske smørrebrød i køkkenet.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:  
 At redegøre for de sensoriske principper i udviklingen af nye smørrebrødstyper  
 At redegøre for metoder ved reducering af mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer  
 På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:  
 At fremstille innovativt pyntning og garniture til smørrebrød.  
 At anvende tilberedningsmetoder og sæsonaktuelle råvarer på en innovativ måde  
 At udvikle nye smørrebrødstyper med udgangspunkt i de klassiske smørrebrødstyper.  
 At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

### Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 1.308,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 4.774,90

### Tilmelding



## Fag: Anretning og menusammensætning

<b>Fagnummer:</b> 20844	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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.

**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.