



# Hotel- og Restaurantkurser efterår 2026 - okt

## Hold

### Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser efterår 2026 - okt  
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

## Kontakt

Lene Bødker  
41721091  
LNB@ZBC.DK

## Fag: Servering og service i restauranten

<b>Fagnummer:</b> 48873	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.288,00

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 1.744,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 6.188,00

**Målgruppe:** Medarbejdere der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster i forbindelse med ophold og/eller overnatning samt tryghed/sikkerhed i forbindelse hermed.

### Beskrivelse:

- Du kan:
- Forestå opdækning i a la carte restauranten og kan bestille kreative dekorationer med evt. blomster/frugt/grønt passende til sæson.
  - Yde service af høj kvalitet i forbindelse med servering.
  - Stå for opdækning og afrydning af borde.
  - Servere a la carte-retter.
  - Servere morgenmad og brunch.
  - Flambere, tranchere, filetere og anrette tallerkener fra stikbord samt udføre miks af salater og dressinger.
  - Prissætte menu og vine samt lave opgørelse og afregning af den daglige omsætning.

## Tilmelding



## Fag: Servering ved selskaber og konferencer

<b>Fagnummer:</b> 20936	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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.

## Fag: Salg i gæstebetjeningen 1

<b>Fagnummer:</b> 20938	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.612,00

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke faglærte, med ingen eller begrænset erfaring med salg i hotel- og restaurationsbranchen. Der udbydes også 20825 Salg i gæstebetjeningen 2. Dette kursus er målrettet faglærte med brancheerfaring.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At forklare forskellige salgsteknikker i forbindelse med gæstebetjening.

At forklare regler og love i forbindelse med betalingsmidler.

At redegøre for de vigtige elementer i det personlige salg.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At handle korrekt i forskellige salgssituationer.