



# Hotel- og Restaurantkurser forår 2027 - maj

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Innovativt smørrebrød

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20839     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 654,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>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 reducere 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 fødevarehygiejne 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><br>20844     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 654,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>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.