



Servering af øl i restaurationsbranchen

Kort fortalt

Deltageren kan vurdere forskellige komponenters indflydelse på øllets helhedsoplevelse, herunder temperatur, duft, smag og udseende. Deltageren kan vurdere ølsorter ud fra duft og udseende.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold;

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Servering af øl i restaurationsbranchen

Fagnummer: 45532	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurant, kantine og catering

Beskrivelse: - Du har viden om de mest almindelige øltyper og ølmærker.
- Du kan vurdere de forskellige komponenters indflydelse på helhedsoplevelsen herunder temperatur, smag og duft.
- Du kan vejlede gæsten om de mest almindeligt øl sorters anvendelsesmuligheder.
- Du kan betjene, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende udstyr.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.551,50

Tilmelding

