



Menuvejledning ved gæstebetjening

Kort fortalt

Uddannelsen giver kompetence at sammensætte menuer ud fra virksomhedens sortiment ud fra viden om sensorik og de mest anvendte tilberedningsmetoder og sæsonaktuelle råvarer. Deltageren kan tage hensyn til anledning, sundhed, diæter, kultur og religion ved sammensætning af menuer og kan gæstebetjene ved menuvalg og vejlede gæsten i valget af velegnede drikkevarer.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Menuvejledning ved gæstebetjening

Fagnummer: 43734	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.202,25

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig primært mod ikke-faglærte medarbejdere, som er beskæftiget med gæstebetjening og menuvejledning inden for hotel- og restaurantvirksomhed.

Beskrivelse: - Du kan tage hensyn til anledning, sundhed, diæter, kultur og religion ved sammensætning af menuer.

- Du kan gæstebetjene ved menuvalg og har viden om smag og tilberedning af retterne på menuen.
- Du kan ved servering af dagens anretninger og måltider vejlede og betjene gæsten i valget af egnede drikkevarer.
- Du kan modtage og afgive ordre på bestillinger.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.202,25

Tilmelding

