



Grill - åben ild i restauranten

Kort fortalt

Kurset giver kompetencer til at udvikle retter, der kan tilberedes på åben grill blandt gæster i restauranten, og lave velegnet marinering. Deltageren vil kunne anvende den bedst egnede tilberedningsmetode og -teknik i forhold til grilltype og brændselsform og samtidig opretholde god fødevarehygiejne og sikkerhed. Kurset giver redskaber til at gå i dialog med gæsten og sammen skabe en positiv helhedsoplevelse

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Grill - åben ild i restauranten

Fagnummer: 48434	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 256,00	Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling og tilberedning af mad på åben grill i restaurant blandt gæster.

Beskrivelse: Deltageren kan:
udvikle retter, der kan tilberedes på åben grill blandt gæster i restauranten.
anvende den bedste tilberedningsteknik og -metode i forhold til den valgte grill og brændselsform.
opretholde krav til fødevarehygiejne og sikkerhed under tilberedning på åben grill blandt restaurantens gæster.
anvende viden om marinader, rubs og aromaer til at lave velegnet marinering med fokus på marinadens sensoriske egenskaber.
gå i dialog med gæsten om den tilberedte mad på grill og skabe en positiv helhedsoplevelse sammen med gæsten.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.463,40

Tilmelding

