



# Planlægning af menu

## Kort fortalt

Du kan planlægge menuer til restaurant, kantine og catering - ud fra viden om grundtilberedning, smagssammensætning, sensorik og madkultur.

## Hold

**21-05-2024**

Planlægning af menu  
Valbyvej 69 4200

2 dage

Daghold

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Fag: Planlægning af menu

**Fagnummer:**  
48844

**Varighed**  
2 dage

**AMU-pris:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du kan:

Anvende viden om grundtilberedning, smagssammensætning og garniture i planlægning af menu i restaurant, kantine og catering.

Anvende viden om sensorik samt dansk og international madkultur i planlægningen af forskellige menuer.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

