



Anretningsteknik til retter og menuer

Kort fortalt

Du kan portionere og anvende anretningsteknikker og anretningsformer, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

Hold

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

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Anretningsteknik til retter og menuer

Fagnummer: 48813	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:
Portionere og anvende anretningsteknikker til de mest forekommende retter/menuer.
Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

