



Hygiejnefokuseret servering & service i restaurant

Kort fortalt

På dette kursus lærer du at begrænse risikoen for smittespredning ved forskellige serveringsformer i restauranter. Du lærer at tage hensyn til hygiejne og smittespredning, når du klargør lokaler og dækker bord. Du kan formidle de nødvendige retningslinjer for gæsterne.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Hygiejnefokuseret servering & service i restaurant

Fagnummer: 49781	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 900,75

Målgruppe: Målgruppen er faglærte og medarbejdere med arbejds erfaring inden for madproduktion, servering og service.

Beskrivelse: Du kan:

- Begrænse risiko for smittespredningen i de arbejdsgange, der er ved forskellige serveringsformer. I den forbindelse kan du forklare om hygiejnefokuseret planlægning og gennemførelse af servering af mad og drikkevarer
- Opdække med fokus på gældende retningslinjer. I den forbindelse kan du formidle gældende retningslinjer
- Identificere og begrænse risiko for smittespredning i restauranten. I den forbindelse kan du finde informationer om særlige retningslinjer for begrænsning af smittespredning

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 900,75

Tilmelding

