



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.

Hold

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

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

