



Innovative cocktails

Kort fortalt

På kurset lærer du at nytænke drinks blandt andet ud fra de klassiske drinks, som du allerede kender og ud fra tidens trends. Du lærer at omsætte gæsters ønsker og lave storytelling ud fra bæredygtighed, smage og råvarer.

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: Innovative cocktails

Fagnummer: 49796	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.202,25

Målgruppe: Faglærte medarbejdere eller medarbejdere med erfaring, der arbejder med drikkevarer i restauranter, hotel, cafeer og bar/natklubber.

Beskrivelse: Du kan:

- Bruge innovative værktøjer til at nytænke drinks
- Identificere tidens trends
- Sammensætte smage
- Anvende råvarer fra naturen til nytænkning af drinks
- Benytte bæredygtighedsprincipper i drinksfremstilling
- Genkende smage, råvarer og drinks i forbindelse med udvikling af forretningstype, sæson og sortiment

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.202,25

Tilmelding

