



Anretning og menusammensætning

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvikle og anrette menuer ud fra gæstens ønsker og behov samt under hensyntagen til sæson og sortiment.

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: Anretning og menusammensætning

Fagnummer: 20844	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at lære om eller skal arbejde med anretning og menusammensætning på en restaurant.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive kalkulation i menusammensætning og planlægning af menuer.
At redegøre for smagssammensætninger i menuer
At redegøre for anretningsteknikker og portionering
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende forskellige anretningsformer.
At udvikle og tilpasse menuer ud fra gæstens ønsker og behov.
At udvikle menuer under hensyntagen til sæson og sortiment.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 0,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 0,00

Tilmelding

