

Drikkevarer i cafeteria og kantine

Kort fortalt

Deltageren kan håndtere de i cafeteria og kantine almindeligt forekommende former for kolde og varme drikke samt vejlede kunder i eventuelle valg af øl, vand og vin. Deltageren kan rengøre og vedligeholde de tilhørende maskiner og anlæg hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt forsvarligt. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Drikkevarer i cafeteria og kantine

Fagnummer: 47484	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan håndtere de i cafeteria og kantine almindeligt forekommende former for kolde og varme drikke samt vejlede kunder i eventuelle valg af øl, vand og vin. Deltageren kan rengøre og vedligeholde de tilhørende maskiner og anlæg hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt forsvarligt. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding

