

Anretning

Kort fortalt

Du kan portionere og anvende anretningsteknikker og anretningsformer, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet. Du kan også præsentere retter/mener og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

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: Anretning

> Fagnummer: 48813	> Varighed 3 dage
> AMU-pris: DKK 384,00	> Uden for målgruppe: DKK 2.080,10

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Portionere og anvende anretningsteknikker til de mest forekommende retter/mener.
Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.
Præsentere de anrettede retter/mener og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

> **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

