

Anretningsteknik til retter og menuer

Kort fortalt

Du kan portionere og anvende anretningsteknikker og anretningsformer, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

Fag: Anretningsteknik til retter og menuer

> Fagnummer: 48813	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 256,00	> Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

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/menuer.
Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

> **Kontakt**
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**
AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

