

Menusammensætning

Kort fortalt

Du kan sammensætte eller tilpasse menuer i restaurant, kantine og catering - under hensyn til sæson og sortiment, tilberedning og pris, næringsmæssigt indhold og gæsters ønsker og behov. Du kan også medvirke til at udarbejde et menukort (digitalt). Kurset kompetencer kan opnås på dansk eller engelsk.

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: Kursusekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Menusammensætning

> **Fagnummer:**
48842

> **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:
Sammensætte menuer under hensyn til sæson og sortiment, tilberedning og pris samt næringsmæssigt indhold.
Tilpasse menuer ud fra gæsters ønsker og behov.
Udvikle menuer med udgangspunkt i at give gæsterne en gastronomisk helhedsoplevelse.
Medvirke ved udarbejdelse af digitalt menukort.

Kurset gennemføres som:

_____ Menusammensætning på dansk
_____ Menusammensætning på engelsk

> Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

> Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> Tilmelding

