

Service og brugerbetjening omkring måltidet

Kort fortalt

Du kan anvende værtskab og egen værtsrolle til at skabe en positiv måltidsstemning og måltidsoplevelse. Du kan betjene og servicere forskellige brugere og kunder inden for køkkenets rammer og samarbejde professionelt og tværfagligt.

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: Service og brugerbetjening omkring måltidet

> Fagnummer: 48794	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 252,00	> Uden for målgruppe: DKK 1.446,10

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener, og som har direkte kontakt med slutbrugere.

Beskrivelse: Du kan:

Anvende værtskab og egen værtsrolle til at skabe en professionel og positiv måltidsstemning. Betjene og servicere forskellige brugere/kunder inden for køkkenets rammer. Samarbejde professionelt og tværfagligt for at sikre brugere/kunder en god måltidsoplevelse.

> Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

> Kursuspris

AMU:
DKK 252,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.446,10

> Tilmelding

