

Slagterkurven

Kort fortalt

Deltageren kan forædle og designe retter til slagterkurven ud fra tema, anledning og sæson og under hensyntagen til ernæring og nordiske madprincipper. Ved inddragelse af flere retter og tilbehørsvarer kan deltageren øge mersalget for en detailslagtervirksomhed og kan endvidere vejlede kunden i den videre forarbejning af maden i slagterkurven.

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: Slagterkurven

Fagnummer: 47398	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.741,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte/ikke-faglærte medarbejdere (beskæftiget i slagterafdelinger, delikatesseforretninger og butikker med direkte kundekontakt), som ønsker at tilegne sig kompetencer i forhold til at udvikle, fremstille og sælge måltidsløsninger inden for ferskvareområdet.

Beskrivelse: Deltageren kan forædle og designe retter til slagterkurven med hensynstagen til ernæring, råvarernes sæson og udbredelse samt nordiske madprincipper. Deltageren kan sammensætte retter til slagterkurven ud fra tema, anledning og sæson og kan ved inddragelse af forret, hovedret, dessert og tilbehørsvarer øge mersalget for en detailslagtervirksomhed. Deltageren kan klargøre retter til slagterkurven med fokus på eksponering og anretningsteknik. Deltageren kan vejlede kunden i den videre forarbejning og håndtering af maden i slagterkurven.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.741,30

Tilmelding

