

# Gastronomen som vært

## Kort fortalt

Deltageren kan skabe positive helhedsoplevelser for gæsterne ved at forstå betydningen af værtskab og kunne sætte mål for eget værtskab; herunder kan deltageren endvidere fordele ansattes medansvar i værtskabet. Deltageren kan afdække gæsternes behov og ønsker og således vejlede dem ud fra stedets muligheder. Deltageren kan ligeledes levere gastronomi, som inkluderer "værtskabet" og understøtter virksomhedens koncept.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Gastronomen som vært

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>47567     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 428,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.664,30 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ikke-faglært og faglært personale beskæftiget med madfremstilling i restaurant kantine og catering.

**Beskrivelse:** Deltageren kan forstå betydningen af "værtskab" og sætte mål for egen rolle som vært. Deltageren kan fordele og synliggøre ansattes medansvar i værtskabet, så gæsten sikres en positiv helhedsoplevelse i virksomhedens ånd. Deltageren kan afdække gæstens ønsker og forventninger og vejlede gæsten ud fra virksomhedens muligheder. Deltageren kan levere gastronomisk oplevelse gennem tilberedning, anretning og autentisk præsentation af retter/menuer, som understøtter virksomhedens atmosfære og koncept.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 428,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.664,30

## Tilmelding

