Planlægning af menu

Kort fortalt

Du kan planlægge menuer til restaurant, kantine og catering - ud fra viden om grundtilberedning, smagssammensætning, sensorik og madkultur.

Fag: Planlægning af menu

Fagnummer: 48844	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:
Anvende viden om grundtilberedning, smagssammensætning og garniture i planlægning af menu i restaurant, kantine og catering.
Anvende viden om sensorik samt dansk og international madkultur i planlægningen af forskellige menuer.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding