

Anretning

Kort fortalt

Du kan portionere og anvende anretningsteknikker og anretningsformer, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet. Du kan også præsentere retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

Hold

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

Fag: Anretning

> **Fagnummer:**
48813

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

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

Beskrivelse: Du kan:

Portionere og anvende anretningsteknikker til de mest forekommende retter/menuer.

Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

Præsentere de anrettede retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

> Kontakt

Vi er klar til at hjælpe
Sekretariatet
99 12 24 40

> Kursuspris

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> Tilmelding

