Anretningsteknik til retter og menuer

Kort fortalt

Du kan portionere og anvende anretningsteknikker og anretningsformer, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

Fag: Anretningsteknik til retter og menuer

Fagnummer: 48813	**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:
Portionere og anvende anretningsteknikker til de mest forekommende retter/menuer.
Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding