Menusammensætning

Kort fortalt

Du kan sammensætte eller tilpasse menuer i restaurant, kantine og catering - under hensyn til sæson og sortiment, tilberedning og pris, næringsmæssigt indhold og gæsters ønsker og behov. Du kan også medvirke til at udarbejde et menukort (digitalt). Kurset kompetencer kan opnås på dansk eller engelsk.

Fag: Menusammensætning

Fagnummer: 48842	**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:
Sammensætte menuer under hensyn til sæson og sortiment, tilberedning og pris samt næringsmæssigt indhold.
Tilpasse menuer ud fra gæsters ønsker og behov.
Udvikle menuer med udgangspunkt i at give gæsterne en gastronomisk helhedsoplevelse.
Medvirke ved udarbejdelse af digitalt menukort.

Kurset gennemføres som:
_____ Menusammensætning på dansk
_____ Menusammensætning på engelsk

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding