

# Drikkevarer i cafeteria og kantine

## Kort fortalt

Deltageren kan håndtere de i cafeteria og kantine almindeligt forekommende former for kolde og varme drikke samt vejlede kunder i eventuelle valg af øl, vand og vin. Deltageren kan rengøre og vedligeholde de tilhørende maskiner og anlæg hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt forsvarligt. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.

## Hold

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

## Fag: Drikkevarer i cafeteria og kantine

<b>Fagnummer:</b> 47484	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 933,30

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan håndtere de i cafeteria og kantine almindeligt forekommende former for kolde og varme drikke samt vejlede kunder i eventuelle valg af øl, vand og vin. Deltageren kan rengøre og vedligeholde de tilhørende maskiner og anlæg hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt forsvarligt. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 208,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 933,30

## Tilmelding

