

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

