

# 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 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**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.

### > Kontakt

Kurser på UCH  
 Uddannelsescenter  
 Holstebro  
 99 122 222

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

### > Tilmelding

