

Anretning og menusammensætning

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvikle og anrette menuer ud fra gæstens ønsker og behov samt under hensyntagen til sæson og sortiment.

Fag: Anretning og menusammensætning

Fagnummer: 20844	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at lære om eller skal arbejde med anretning og menusammensætning på en restaurant.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At beskrive kalkulation i menusammensætning og planlægning af menuer.
- At redegøre for smagssammensætninger i menuer
- At redegøre for anretningsteknikker og portionering

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

- At anvende forskellige anretningsformer.
- At udvikle og tilpasse menuer ud fra gæstens ønsker og behov.
- At udvikle menuer under hensyntagen til sæson og sortiment.

Kursuspris

AMU:
DKK 0,00

Uden for målgruppe:
DKK 0,00

Tilmelding

