

Kursusnummer: 44608

Anretning af mad

- i cafeteria og kantine

Du lærer at anrette, portionere og servere



Varighed 4 dage

Kursusperiode

Se www.hrs.dk

Formål med kurset

Du lærer at:

- anrette, portionere og servere almindeligt forekommende retter i cafeteria og kantine
- foretage relevant opdækning og afdækning set i relation til virksomhedens koncept
- efterleve gældende hygiejneregler

Bedømmelse

Skolen udsteder uddannelsesbevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurset.

Pris

Deltagerbetaling er kr. 520,- for alle deltagere, der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper. Du kan søge om VEU-godtgørelse for den periode, du er på kursus.

Målgruppe

Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af mad i restaurationskøkkener, kantiner og lignende.

Tilmelding

Du skal tilmelde dig dette kursus via www.efteruddannelse.dk. Har du spørgsmål til kurset eller til den elektroniske onlinetilmelding på www.efteruddannelse.dk, kan du kontakte kursusadministrationen på tlf. 3386 2200 eller e-mail kursus@hrs.dk.

