

Kursusnummer: 45493

Søde sager i restaurant og kantine

Du lærer at fremstille og anrette kolde og varme desserter og kager



Varighed

4 dage

Kursusperiode

Se www.hrs.dk

Formål med kurset

På kurset lærer du at fremstille og anrette kolde og varme desserter a la carte, samt fremstille og anrette kager og desserter til buffet og receptioner. Du lærer desuden at anvende faglige udtryk og efterleve gældende hygiejneregler.

Bedømmelse

Skolen udsteder uddannelsesbevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurset.

Pris

Deltagerbetaling er kr. 440,- for alle deltagere der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper, og du kan søge om VEU godtgørelse for perioden, du er på kursus.

Målgruppe

Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af mad i restaurant, kantine og catering.

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.

