

Sæt en menu sammen

- Sammensætning af menu i restaurant og kantine

Du lærer at anvende de fem grundsmage i planlægning og tilberedning af menuer



Varighed 3 dage

Kursusperiode

Se www.hrs.dk – kurser og efteruddannelse.

Formål med kurset

Du lærer:

- kreativt at anvende de fem sensoriske grundsmage i planlægning og tilberedning af menuer i restaurant og kantine
- at inddrage dansk og international madkultur ved sammensætning af forskellige menuer
- at anvende faglige udtryk og efterleve gældende hygiejneregler

Bedømmelse

Skolen udsteder uddannelsesbevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurset.

Pris

Den vejledende deltagerbetaling er kr. 330,- 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 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.

