

Kursusnummer: 40853

Menuvejledning ved gæstebetjening

Tilberedningsmetoder og sammensætning af menuer



Varighed: 2 dage

Kursusperiode: Se www.hrs.dk.

Formål med kurset

Efter endt kursus har du lært at:

- kende de mest anvendte tilberedningsmetoder og sæsonaktuelle råvarer
- sammensætte menuer ud fra virksomhedens sortiment
- vejlede og servicere gæsten i valget af velegnede drikkevarer.

Bedømmelse

Skolen udsteder uddannelsesbevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurset.

Pris

Deltagerbetaling er kr. 260,- for alle deltagere, der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper. Du kan søge om VEU-godtgørelse for den periode, du er på kursus.

Målgruppe

Uddannelsesforløbet retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget som tjener.

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.

