

Gastronomen som vært

Kort fortalt

Deltageren kan skabe positive helhedsoplevelser for gæsterne ved at forstå betydningen af værtskab og kunne sætte mål for eget værtskab; herunder kan deltageren endvidere fordele ansattes medansvar i værtskabet. Deltageren kan afdække gæsternes behov og ønsker og således vejlede dem ud fra stedets muligheder. Deltageren kan ligeledes levere gastronomi, som inkluderer "værtskabet" og understøtter virksomhedens koncept.

Fag: Gastronomen som vært

Fagnummer: 47567	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ikke-faglært og faglært personale beskæftiget med madfremstilling i restaurant kantine og catering.

Beskrivelse: Deltageren kan forstå betydningen af "værtskab" og sætte mål for egen rolle som vært. Deltageren kan fordele og synliggøre ansattes medansvar i værtskabet, så gæsten sikres en positiv helhedsoplevelse i virksomhedens ånd. Deltageren kan afdække gæstens ønsker og forventninger og vejlede gæsten ud fra virksomhedens muligheder. Deltageren kan levere gastronomisk oplevelse gennem tilberedning, anretning og autentisk præsentation af retter/menuer, som understøtter virksomhedens atmosfære og koncept.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

