

# 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.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## 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

