

Anretningsteknik til retter og menuer

Kort fortalt

Du kan portionere og anvende anretningsteknikker og anretningsformer, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

Fag: Anretningsteknik til retter og menuer

> **Fagnummer:**
48813

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Portionere og anvende anretningsteknikker til de mest forekommende retter/menuer.

Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

> **Kontakt**

Herningsholm
Erhvervsskole
72134500

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

