Slagterkurven

Kort fortalt

Deltageren kan forædle og designe retter til slagterkurven ud fra tema, anledning og sæson og under hensyntagen til ernæring og nordiske madprincipper. Ved inddragelse af flere retter og tilbehørsvarer kan deltageren øge mersalget for en detailslagtervirksomhed og kan endvidere vejlede kunden i den videre forarbejning af maden i slagterkurven.

Fag: Slagterkurven

Fagnummer: 47398	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.805,10

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte/ikke-faglærte medarbejdere (beskæftiget i slagterafdelinger, delikatesseforretninger og butikker med direkte kundekontakt), som ønsker at tilegne sig kompetencer i forhold til at udvikle, fremstille og sælge måltidsløsninger inden for ferskvareområdet.

Beskrivelse: Deltageren kan forædle og designe retter til slagterkurven med hensynstagen til ernæring, råvarernes sæson og udbredelse samt nordiske madprincipper. Deltageren kan sammensætte retter til slagterkurven ud fra tema, anledning og sæson og kan ved inddragelse af forret, hovedret, dessert og tilbehørsvarer øge mersalget for en detailslagtervirksomhed. Deltageren kan klargøre retter til slagterkurven med fokus på eksponering og anretningsteknik. Deltageren kan vejlede kunden i den videre forarbejdning og håndtering af maden i slagterkurven.

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.805,10

Tilmelding