

# Anretning og menusammensætning

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvikle og anrette menuer ud fra gæstens ønsker og behov samt under hensyntagen til sæson og sortiment.

## Fag: Anretning og menusammensætning

<b>Fagnummer:</b> 20844	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.299,90

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at lære om eller skal arbejde med anretning og menusammensætning på en restaurant.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:  
At beskrive kalkulation i menusammensætning og planlægning af menuer.  
At redegøre for smagssammensætninger i menuer  
At redegøre for anretningsteknikker og portionering  
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:  
At anvende forskellige anretningsformer.  
At udvikle og tilpasse menuer ud fra gæstens ønsker og behov.  
At udvikle menuer under hensyntagen til sæson og sortiment.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.299,90

## Tilmelding

