



Planlægning af menu



Fag: Planlægning af menu

Fagnummer: 48844	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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

Beskrivelse: Du kan:

Anvende viden om grundtilberedning, smagssammensætning og garniture i planlægning af menu i restaurant, kantine og catering.

Anvende viden om sensorik samt dansk og international madkultur i planlægningen af forskellige menuer.

Kontakt



Susan Nissen
Uddannelsessekretær
9633 2229
sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

