

# Planlægning af menu

## Kort fortalt

Du kan planlægge menuer til restaurant, kantine og catering - ud fra viden om grundtilberedning, smagssammensætning, sensorik og madkultur.

## Hold

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

## Fag: Planlægning af menu

<b>Fagnummer:</b> 48844	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

## Tilmelding

