

# Anretning

## Kort fortalt

Du kan portionere og anvende anretningsteknikker og anretningsformer, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet. Du kan også præsentere retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

## Hold

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

## Fag: Anretning

<b>Fagnummer:</b> 48813	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.299,90

**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.

Præsentere de anrettede retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.299,90

## Tilmelding

