

# 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><br>20844     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 654,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.387,45 |

**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 654,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.387,45

## Tilmelding

