

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Anretning

Lær at portionere og anvende anretnings-teknikker og anretningsformer. Bliv dygtig til at præsentere retter og menuer. Skab en positiv helhedsoplevelse med gæsten.

Kom på kursus i anretning og lær forskellige anretningsformer. Du vil bl.a. lære at anrette på tallerken og fad og lave opdækning til buffet. Det hele medvirker til at give gæsten en positiv oplevelse og giver en højere kvalitet.

Eksamen

Der er ingen eksamen. Uddannelsesstedet skal udstede et uddannelsesbevis til deltagere, der efter underviserens vurdering har opnået de mål, der er beskrevet i formålet.

Målgruppe

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

Formål

Efter kurset kan du portionere og anvende anretningsteknikker til de mest forekommende retter/menuer. Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

Deltagerbetingelser

Se www.tradium.dk for de regelsæt, der findes for deltagerbetaling og tilmelding til kurset. Såfremt du er ledig, bør du være opmærksom på, at gennemførelsen af et kursus altid sker ifølge aftale mellem jobcenter og kursist.

Varighed

3 dage

Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller pila@tradium.dk for at høre mere.