

Vide noget om servering af øl og vin

Brug 4 dage af din selvvalgte uddannelse på at lære noget om servering af øl og vin i uge 46

Kursusperiode: 12. til 15. november 2018

Kurset foregår på Hotel og restaurantskolen i Valby. Tilmeldingsfrist: 10. oktober 2018

Servering af øl fra den 12. og 13. november 2018

Du lærer at vurdere de forskellige komponenters indflydelse på øllets helhedsoplevelse, herunder temperatur, duft, smag og udseende. Du lærer om de mest almindeligt øl sorters anvendelsesmuligheder. Du kan betjene, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende udstyr.



Valg af vine til menu og gæster 14. og 15. november 2018



Efter kurset Valg af vine til menu og gæster kan du bl.a. gæsteforklare om valg af vine til de enkelte retter på menukortet, der er baseret på både moderne og klassiske drikkevareforslag.

Du kan vejlede gæsten om den sensoriske oplevelse, som vinen og retten tilsammen bidrager til, og servere vin i henhold til ideel serveringstemperatur og glastype, så gæsten den får den optimale oplevelse af vinen.

Per Holm Pedersen kan kontaktes på

Telefon: 70 30 09 99

Mobil: 27 77 36 07

E-mail: Per.Holm@3f.dk


3F København