

Her i foråret byder vi på adskillige kurser her på Hotel- og Restaurantskolen. Klik dig ind på det enkelte kursus eller på [www.hrs.dk](http://www.hrs.dk) for yderlig information, eller kontakt mig på nedenstående mailadresse eller telefon nr. så jeg kan være dig behjælpelig.

### **Servering**

15.–16. marts

Kurset for dig der vil lære de grundlæggende regler for opdækning, servering og gæstebetjening.

### **Mellemmåltider - sunde og velsmagende**

26.-29. april 2010

10.-12. maj 2010

Mangler du inspiration til små, sunde og velsmagende måltider til alle aldre?

### **Personligt salg - kundens behov og løsninger**

29.-30. marts og 12. april 2010

Salg, merslag, opsalg - lær teknikken og få værktøjerne!

### **Kostplanlægning i forhold til småbørn**

18.-20. maj samt 27.-28. maj 2010

Lær at lave sundt og ernæringsrigtigt mad til de små størrelser

### **Madlavningstekniske egenskaber i madfremstilling**

6.-8. april 2010

Lær om råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber

### **Almen fødevarerhygiejne for ufaaglærte på engelsk**

14.-16. april 2010

25.-27. maj 2010

### **Frugt og Grønt**

3.-5. maj 2010

Få ny inspiration til frokostbuffeten. Lær at bruge frugt og grønt på en hel anden måde

### **Dørmandskurset**

3.-7. samt 10.-12. maj 2010

Vil du have en autorisation som dørmand? Vil du lære om hvordan man håndterer kritiske situationer – så meld dig til kurset som Dørmand.

### **Fødevarerhygiejne og egenkontrol for ledere**

3.-4. maj og 17.-18. maj 2010

Kurset handler om hvordan du som leder motiverer dit personale til at højne hygiejnestandarden og fastholde den.

### **Tilberedningsmetoder**

3.-7. maj og 14.-18. juni 2010

Basiskursus for alle køkkenets tilberedningsmetoder

### **Sensorik**

31. maj - 4. juni 2010

Du lærer at anvende viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens