

EFTERUDDANNELSE FOR HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN

REGION NORD- OG MIDTJYLLAND



H^ØRESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

**MÅLRETTET MEDARBEJDERE
MED BRANCHEERFARING, EFTERÅR 2021**



KUVERT- OG MADBRØD BAGT I RESTAURANTEN

2 dage, AMU-nr. 48284

På dette kursus lærer du at:

- udvælge, opbevare og anvende forskellige meltyper, krydderier eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.
- anvende de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.
- fremstille æstetiske kuvert- og madbrød og efterleve Fødevarerstyrelsens krav om mærkning af allergener samt planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.
- sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

Tid og sted:

Uge 33: Den 16. - 17. august 2021, kl. 08.00 - 15.25
College360, Bredhøjvej 8, 8600 Silkeborg
Kontakt: Conny Madsen, Tlf.: 2064 6019/7636 0360



KØKKENETS PRODUKTION AF DEJ TIL BRØD OG KAGER

2 dage, AMU-nr. 48814

På dette kursus lærer du at:

- fremstille forskellige typer dej til produktion af brød og kager samt anvende forskellige bageofteprodukter.
- arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Tid og sted:

Uge 34: Den 24. - 25. august 2021, kl. 08.00 - 15.25
College360, Bredhøjvej 8, 8600 Silkeborg
Kontakt: Conny Madsen, Tlf.: 2064 6019/7636 0360

SYLTNING OG FERMENTERING AF SÆSONENS RÅVARER

3 dage, AMU-nr. 48682

På dette kursus lærer du at:

- udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.
- udnytte overskud fra madtilberedningen til at producere forråd og mindske madspild.
- udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.
- efterleve specifikke hygiejneregler gældende for området.

Tid og sted:

Uge 35: Den 30. - 31. august & 1. september 2021, kl. 08.00 - 15.25
TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg
Kontakt: Jannie R. Ringgaard, tlf.: 2526 6716 / 7250 1000



MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE

3 dage, AMU-nr. 48781

På dette kursus lærer du at:

- planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere ud fra viden om vegetariske kostformer, som lever op til anbefalingen for normal kost.
- tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter.
- anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse.

Tid og sted:

Uge 36+38+40: Den 8/9+22/9+6/10 2021, kl. 08.00 - 15.25
Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70-76, 7500 Holstebro
Kontakt: Charlotte Kastrup tlf.: 9912 2272 / 9912 2222





SMØRREBRØDSKØKKEN – TRIN 1

2 dage, AMU-nr. 48828

På kurset lærer du, med udgangspunkt i det klassiske danske smørrebrøds køkken, at:

- fremstille forskellige typer klassisk smørrebrød.
- arbejde med kolde og lune anretninger, salater, garniture og pynt.
- arbejde med variationer ud fra viden om danske råvarer, råvaresammensætning, smag, konsistens og farver.
- arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Tid og sted:

Uge 37: Den 14. - 15. september 2021, kl. 08.00 - 15.25
AARHUS TECH, Skolen for trends og gastronomi, Dollerupvej 4, 8000 Aarhus C
Kontakt: Dorthe Jensen, tlf.: 2223 4526 / 8937 3533



FISK – RÅVARENS EGENSKABER I MADHÅNDVÆRKET 2

2 dage, AMU-nr. 48799

På dette kursus lærer du at:

- udnytte fisk og skaldyrers kemiske og smagsmæssige egenskaber til at optimere den kulinariske oplevelse.
- sammensætte fiske- og skaldyreretter optimalt og vælge de egnede tilberedningsmetoder.
- om kemien i fisk og skaldyr.
- klargøre, tilberede og anrette sæsonens udbud af friske fiske og skaldyr.

Tid og sted:

Uge 40: Den 4. - 5. oktober 2021, kl. 08.00 - 15.24
EUC Nordvest, Nordic Food College, Mosegårdsvej 10, 7900 Nykøbing Mors
Kontakt: Janni Thousgaard tlf.: 9272 9842, mail: jkt@eucnordvest.dk

GOURMETPØLSEMAGERI & CHARCUTERI

4 dage, AMU-nr. 48585

På dette kursus lærer du at:

- arbejde med elementært pølsemageri og om krydderier, tarme, tilsætningsstoffer, lovgivning, madspild, maskiner og udstyr.
- lave pølser i alle afskygninger, fx. salamier, spegepølser, løg-pølser, leverpølser, chorizo, lomo, bresaola – og så selvfølgelig grillpølser, hotdogpølser og røget medister.
- arbejde med opskrifter, der blandt andet tager udgangspunkt i returvarer fra salgsdisken samt dine egne ønsker til indhold.
- lave postejer, pateer og tapas tallerkener med hjemmelavede specialiteter sammen med fagfolk fra branchen.

Tid og sted:

Uge 40/41: Den 4. - 5 & 11. - 12. oktober 2021, kl. 08.00 - 15.25
TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg
Kontakt: Jannie R. Ringgaard, tlf.: 2526 6716 / 7250 1000



BÆREDYGTIG MADFREMSTILLING

2 dag, AMU-nr. 48816

På dette kursus lærer du at:

- planlægge bæredygtig køkkenproduktion i relation til miljø og ressourceforbrug samt sæsonvarer.
- arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne i relation til målet.
- minimere køkkenets madspild ved at:
 - udnytte råvarer optimalt i klargøring og tilberedning
 - beregne passende portionsstørrelser
 - foretage hensigtsmæssige indkøb
 - genanvende køkkenets overproduktion effektivt
 - lade overskud indgå i et forrådslager

Tid og sted:

Uge 40: Den 6. - 7. oktober 2021, kl. 08.00 - 15.24
AARHUS TECH, Skolen for trends og gastronomi, Dollerupvej 4, 8000 Aarhus C
Kontakt: Dorthe Jensen, tlf.: 2223 4526 / 8937 3533





SAMARBEJDE I TEAMS

2 dage, AMU-nr. 49376

På dette kursus lærer du at:

- få et team til at fungere optimalt.
- forbedre samarbejde gennem teambuilding og udvikle et team gennem samarbejdsøvelser, organisering, feedback og kommunikation.
- sikre teamets samarbejde om mål og resultater.

Tid og sted:

Den 28. - 29. oktober eller 16. - 17. november 2021, kl. 08.00 - 15.25
Kursuscenter Nord, EUC Nord, Hestkærvej 30, 9800 Hjørring
Kontakt: Helle Dejligbjerg, tlf.: 7224 6351 / 7224 6000



SÆSON OG TEMAPRODUKTER – TAPASKAGER

2 dage, AMU-nr. 47620

På dette kursus lærer du at:

- fremstille små lækre kager/dessertkager til f.eks desserttallerken.
- Du kan fremstille udvalgte sæson- og temaprodukter indenfor tapaskager. Får ny inspiration til nye tapaskager.
- Du kan efterleve gældende hygiejneforskrifter samt emballere og opbevare de fremstillede produkter korrekt.
- kan planlægge og udføre produktion og produktudvikling samt prissætte det valgte sæson- og temaprodukt.

Tid og sted:

Uge 48: Den 30/11 + 1/12 2021, kl. 08.00 - 15.25
Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70, 7500 Holstebro
Kontakt: Charlotte Kastrup tlf.: 9912 2272 / 9912 2222

ØKONOMI OG TILSKUD:

Hvis kursusdeltageren har uddannelse på maksimalt faglært niveau (erhvervsuddannelse), ligger prisen på kurserne fra 126 kr. pr. dag, og man kan som arbejdsgiver opnå VEU-godtgørelse på op til 891 kr. pr. dag. Har kursusdeltageren mere end 120 km t/r til kurset, ydes der tilskud til kost og logi på op til 500 kr. pr. døgn samt tilskud til transport.

For medarbejdere, der er omfattet af 3F/HORESTA overenskomsten, kan der udover VEU-godtgørelse opnås tilskud gennem Hotel-, Restaurant- og Turisterhvervets Kompetenceudviklingsfond. Beløbet er 629 kr. pr. dag. Det er en forudsætning, at medarbejderen ikke har opbrugt retten til selvvalgt uddannelse og har minimum 6 måneders anciennitet. Tilskud i alt pr. dag = 1521 kr.

Hotel-, Restaurant- og Turisterhvervets Kompetenceudviklingsfond søges via Pension Danmark på pension.dk. Det er virksomheden som forestår ansøgning.

For yderligere information vedr. tilmeldinger til kurser, tilskud fra Kompetencefonden, VEU-godtgørelse eller reglerne for selvvalgt og aftalt uddannelse er du velkommen til at kontakte:

Gunhild Bjerre
Chefkonsulent
Telefon: 2129 6252
Mail: gunhild@projketjatak.dk

Kurserne er målrettet faglærte og øvrige medarbejdere med brancherfaring. Der er garanti for, at kurserne holdes ved minimum 8 tilmeldte og sidste frist for tilmelding er en uge før kursusstart.

JATAK
EFTERUDDANNELSE

HØRESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

 Styrelsen for Arbejdsmarked
og Rekruttering

 **Nordic Food College**
euc nordvest

AARHUS
TECH

uch
UDDANNELSESCENTER
HOLSTEBRO

TECHCOLLEGE

 Kursuscenter
Nord

COLLEGE360°