

# EFTERUDDANNELSE FOR HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN

## REGION NORD- OG MIDTJYLLAND



**H**ØRESTA

**3F**  
Privat Service,  
Hotel og Restauration





### BRØD OG MADBRØD MED FIBRE OG FULDKORN

2 dage, AMU-nr. 40781

På dette kursus lærer du at:

- udvælge råvarer og produkter under hensynstagen til deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter med afsæt i definitionen på fuldkorn
- fremstille dej samt bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn
- tage hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følge anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen

#### Tid og sted:

Uge 35: Tirsdag den 25. og onsdag den 26. august 2020, kl. 08.00 - 15.25  
TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

### ØKOLOGI OG BÆREDYGTIGHED I RESTAURANTEN

2 dage, AMU-nr. 48290

På dette kursus lærer du at:

- arbejde kreativt med udvikling, planlægning og tilberedning af økologiske retter og menuer
- indføre hensigtsmæssige arbejdsgange i køkkenet, der forebygger madspild
- udnytte restaurantens fysiske ramme til at skabe mulighed for at opbygge et effektivt forråd
- fremme brugen af økologi til at understøtte restaurantens koncept og værtskab

#### Tid og sted:

Uge 41: Mandag den 5. og tirsdag den 6. oktober 2020, kl. 08.00 - 15.25  
AARHUS TECH, Skolen for trends og gastronomi, Dollerupvej 4, 8000 Aarhus C



### 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
- arbejde med 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: Mandag den 7. og tirsdag den 8. september 2020, kl. 08.00 - 15.25  
AARHUS TECH, Skolen for trends og gastronomi, Dollerupvej 4, 8000 Aarhus C

### MENUSAMMENSÆTNING

2 dage, AMU-nr. 48842

På kurset lærer du at:

- sammensætte menuer under hensyn til sæson og sortiment, tilberedning og pris samt næringsmæssigt indhold
- tilpasse menuer ud fra gæsters ønsker og behov
- udvikle menuer med udgangspunkt i at give gæsterne en gastronomisk helhedsoplevelse
- medvirke ved udarbejdelse af digitalt menukort

Kurset gennemføres som:

- Menusammensætning på dansk
- Menusammensætning på engelsk

#### Tid og sted:

Uge 41: Onsdag den 7. og torsdag den 8. oktober 2020, kl. 08.00 - 15.24  
College360, Bredhøjvej 8, 8600 Silkeborg







## DET NORDISKE KØKKEN I MADFREMSTILLING

2 dage, AMU-nr. 48832

### På kurset får du:

- viden om kulinariske madtraditioner, historik og principper til fremstilling af retter fra det nordiske køkken
- viden om økonomisk bæredygtighed, råvarens sæson, terroir og biodiversitet til fremstilling af retter fra det nordiske køkken
- forståelse for sensoriske redskaber til at forfine den gastronomiske oplevelse
- erfaring med traditionelle nordiske råvarer på nye måder i udviklingen af retter
- viden om gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet

### Tid og sted:

Uge 43: Onsdag den 21. og torsdag den 22. oktober 2020, kl. 08.00 – 15.24  
College360, Bredhøjvej 8, 8600 Silkeborg

## KONFLIKTHÅNDTERING OG VANSKELIGE SAMTALER

2 dage, AMU-NR. 47752

### På dette kursus lærer du at:

- afdække kerneproblemstillingen i en konflikt
- gennemføre udfordrende samtaler, der rummer konfliktpotentiale
- forebygge og løse konflikter i ledelsesfunktionen ud fra kendskab og reaktioner på disse
- koble ledelsesteori med praktiske eksempler – og får mulighed for at udvide netværket med andre branchefolk

### Tid og sted:

Uge 45: Mandag den 2. og tirsdag den 3. november 2020, kl. 08.00 - 15.25  
TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg



## KOMMUNIKATION I TEAMS

2 dage, AMU-nr. 49259

### På dette kursus lærer du at:

- forbedre kommunikationen i en virksomhed og i teams
- løse kommunikationsproblemer
- medvirke til at forbedre kommunikationen internt i teamet og mellem teamet og den øvrige virksomhed inklusiv ledelsen
- bidrage til at løse kommunikationsproblemer og får redskaber til at omsætte information til beslutninger og handlinger
- blive opmærksom på egen kommunikation og, hvordan den fortolkes og opfattes af andre i og uden for teamet
- blive i stand til at identificere og beskrive de interne kommunikationsstrømme i teamet og i virksomheden
- vurdere, hvordan IT kan anvendes i kommunikation

### Tid og sted:

Uge 44: Mandag den 26. og tirsdag den 27. oktober 2020, kl. 08.00 - 15.25  
Kursuscenter Nord, EUC Nord, Hestkærvej 30, 9800 Hjørring

## KOMMUNIKATION OM KVALITET I VIRKSOMHEDER

1 DAG, AMU-NR. 48074

### På dette kursus lærer du at:

- søge relevante oplysninger om og stille spørgsmål til kvalitet i en virksomhed med henblik på at yde optimal kvalitet i udførelse af opgaver på eget område
- kommunikere korrekt og hensigtsmæssigt over for kunder og kolleger, så der sikres fælles forståelse af de aftalte kvalitetsmål og håndtering af eventuelle fejl og afvigelser
- medvirke til at fremme sikker kommunikation om kvalitet på tværs af fagligheder, afdelinger og kulturer
- udføre sikker kommunikation om kvalitet

### Tid og sted:

Uge 46: Tirsdag den 10. november 2020, kl. 08.00 - 15.25  
Kursuscenter Nord, EUC Nord, Hestkærvej 30, 9800 Hjørring







## CHOKOLADEFREMSTILLING TIL PROFESSIONEL BRUG

2 dage, AMU-nr. 46930

### På dette kursus lærer du:

- at bruge nye metoder til at dekorere med chokolade og får nye opskrifter inden for chokoladefremstilling
- at arbejde med dekoration af chokolade
- at bruge grundlæggende teknikker og håndtere chokoladen
- temperering, dyppe- og støbeteknikker, kogning af fyldmasser, fremstilling af pralinéer, råvarekendskab, holdbarhed, emballering og opbevaring,
- at fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg.

### Tid og sted:

Uge 48: Mandag den 23. og tirsdag den 24. november 2020, kl. 8.00-15.24  
Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70, 7500 Holstebro



## TAPASKAGER - SÆSON OG TEMA

2 dage, AMU-nr. 47620

### På dette kursus får du

- Inspiration til nye mini konditorkager, som kan anvendes på desserttallerkener i restauranten eller som nyt input i bagerbutikken
- mulighed for at udvikle nye kager
- erfaring med at fremstille udvalgte sæson- og temaprodukter i bagerier, efterleve gældende hygiejneforskrifter samt emballere og opbevare de fremstillede produkter korrekt
- viden om planlægning og udførelse af produktion og produktudvikling samt prissætning af det valgte sæson- og temaprodukt

### Tid og sted:

Uge 49: Tirsdag den 30. november og onsdag den 1. december 2020, kl. 8.00-15.24  
Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70, 7500 Holstebro

### ØKONOMI OG TILSKUD:

Hvis kursusedtager har uddannelse på faglært niveau, er prisen på kurserne fra 126 kr. pr. dag, og der kan opnås VEU-godtgørelse til arbejdsgiver på op til 881 kr. pr. dag. Har kursusedtager mere end 120 km t/r til skolen, ydes der tilskud til kost og logi på op til 500 kr. pr. døgn samt tilskud til transport.

### TILMELDING:

Tilmelding til AMU-kurserne og ansøgning om VEU-godtgørelse foregår via skolernes hjemmeside, hvor der linkes til efteruddannelse.dk.

Virksomheder, der er omfattet af overenskomst og betaler til Pension Danmark, kan udover VEU-godtgørelse søge tilskud gennem Hotel-, Restaurant- og Turisterhvervets Kompetenceudviklingsfond. Beløbet er 629 kr. pr. dag til medarbejdere, der har været ansat minimum et halvt år og ikke har opbrugt retten til selvvalgt uddannelse.

Kurserne er målrettet faglærte og øvrige medarbejdere med brancheerfaring. Der er garanti for, at kurserne holdes ved minimum 8 tilmeldte.

For yderligere information vedr. tilmeldinger til kurser og ansøgning om løntilskud kontakt:

### Gunhild Bjerre

Chefkonsulent

Ja tak til efteruddannelse

Tlf.: 21296252

Mail: [gunhild@projektjatak.dk](mailto:gunhild@projektjatak.dk)

eller den erhvervsskole, der udbyder kurset.

JATAK  
EFTERUDDANNELSE

HØRESTA

3F  
Privat Service,  
Hotel og Restauration

 Styrelsen for Arbejdsmarked  
og Rekruttering

AARHUS  
TECH

EUD | EUX  
FØDEVARER uch

TECHCOLLEGE

 Kursuscenter  
Nord

COLLEGE360°