

EFTERUDDANNELSE FOR HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN

REGION NORD- OG MIDTJYLLAND



H^ØRESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

MÅLRETTET MEDARBEJDERE MED
BRANCHEERFARING, FORÅR 2021



MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE

3 dage, AMU-nr. 48781

På dette kursus lærer du at:

- Planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost, ud fra viden om vegetariske kostformer.
- 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 4: Den 26. - 28. januar 2021, kl. 08.00 - 15.25

TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

Kontakt: Jannie Rank Ringgaard, tlf.: 2526 6716 / 7250 1000



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 5: Den 4. - 5. februar 2021, kl. 08.00 - 15.25

TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

Kontakt: Jannie Rank Ringgaard, tlf.: 2526 6716 / 7250 1000

BAGNING MED SURDEJ I KØKKENER

2 dage, AMU-nr. 48805

På dette kursus lærer du at:

- Fremstille og passe forskellige former for surdej på baggrund af grundlæggende viden om surdej.
- Anvende surdej til at bage brød, madbrød og boller ud fra indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktionelle egenskaber.
- Kvalitetsvurdere surdej og bedømme brød, madbrød og boller bagt med surdej med henblik på at udvikle smagen og tilgode-se brugergruppernes ønsker og behov.

Tid og sted:

Uge 6: Den 9. - 10. februar 2021, kl. 08.00 - 15.25
Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70, 7500 Holstebro
Kontakt: Charlotte Kastrop telefon tlf.: 9912 2272 / 9912 2122



FOREBYGGELSE AF STRESS PÅ ARBEJDSPLADSEN

2 dage, AMU-nr. 40382

På dette kursus lærer du at:

- Vejlede virksomhedens ledelse eller personaleansvarlige i anvendelse af procedurer og værktøjer, der kan forebygge stress på arbejdspladsen.
- Bidrage til udarbejdelsen af en stresspolitik.
- Aflæse signaler på stress, trivselsundersøgelser og jobbeskrivelser.

Tid og sted:

Uge 6: Den 9. - 10. februar, 2021 kl. 08.00 - 15.25 eller
Uge 12: Den. 23. - 24. marts 2021, kl. 08.00 - 15.25
Kursuscenter Nord, EUC Nord, Hestkærvej 30, 9800 Hjørring
Kontakt: Helle Dejligbjerg, tlf.: 7224 6351/ 7224 6000





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 få mulighed for at udvide netværket med andre branchefolk.

Tid og sted:

Uge 6: Den 10. - 11. februar 2021, kl. 08.00 - 15.25
TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg
Kontakt: Jannie Rank Ringgaard, tlf.: 2526 6716/ 7250 1000



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.
- Arbejde med dekoration af chokolade.
- Bruge grundlæggende teknikker og håndtere chokoladen
- Arbejde med temperering, dyppe- og støbeteknikker, kogning af fyldmasser, fremstille pralinèer, råvarekendskab, holdbarhed, emballering og opbevaring.
- Fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg.

Tid og sted:

Uge 6: Den 11. - 12. februar 2021, kl. 08.00 – 15.25
Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70, 7500 Holstebro
Kontakt: Charlotte Kastrup tlf.: 9912 2272 / 9912 2122

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 tapastallerkener med hjemmelavede specialiteter sammen med fagfolk fra branchen.

Tid og sted:

Uge 10: Den 8. - 9. & 15. - 16. marts 2021, kl. 08.00 - 15.25
TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg
Kontakt: Jannie Rank Ringgaard, tlf.: 2526 6716 / 7250 1000



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 10: Den 9. marts, 2021, kl. 08.00 - 15.25 eller
Uge 16: Den 20. april 2021, kl. 08.00 - 15.25
Kursuscenter Nord, EUC Nord, Hestkærvej 30, 9800 Hjørring
Kontakt: Helle Dejligbjerg, tlf.: 7224 6351 / 7224 6000





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 11: Den 16. - 17. marts 2021, kl. 08.00 - 15.25
Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70, 7500 Holstebro
Kontakt: Charlotte Kastrup tlf.: 9912 2272 / 9912 2122



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 (tapaskager).

Tid og sted:

Uge 14: Den 7. - 8. april 2021, kl. 08.00 - 15.25
Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70, 7500 Holstebro
Kontakt: Charlotte Kastrup tlf.: 9912 2272 / 9912 2122

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 (2020-satser).

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.

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

Gunhild Bjerre

Chefkonsulent

Ja tak til efteruddannelse

Tlf.: 2129 6252

Mail: gunhild@projektjatak.dk

eller den erhvervsskole, der udbyder kurset.

JATAK
EFTERUDDANNELSE

HORESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration



Styrelsen for Arbejdsmarked
og Rekruttering


EUD | EUX
FØDEVARER uch

TECHCOLLEGE

 Kursuscenter
Nord