

EFTERUDDANNELSE FOR HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN

REGION SYDDANMARK



HØRESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

**MÅLRETTET MEDARBEJDERE MED
BRANCHEERFARING, EFTERÅR 2021**



ALMEN FØDEVAREHYGIEJNE

3 DAGE, AMU-NR 45818

På dette kursus lærer du at:

- arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarehygiejne
- efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne
- anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter.

Tid og sted:

Uge 35: Den 30. aug.-1. sept. 2021, kl. 08.00 - 15.25

Sted: HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding

Kontakt: Janne Krogh, telefon nr.: 7932 0386



SIGNATURBRØD

2 DAGE, AMU-NR 47404

På dette kursus lærer du at:

- udvikle et signaturbrød, der kan profilere jeres virksomhed
- inddrage råvarer, naturen, historien og arkitekturen i virksomhedens lokalområde som inspirationskilde
- anvende traditionelle som nye teknikker inden for brødbagning til at fremstille et signaturbrød i en ny udformning.

Tid og sted:

Uge 38: Den 22.-23. september 2021, kl. 08.10 - 15.34

Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier FOOD, Ryttervej 65, 5700 Svendborg

Kontakt: Lea Nymark Steen Christensen, telefon nr.: 7222 5733



CHOKOLADEFREMSTILLING TIL PROFESSIONEL BRUG

2 DAGE, AMU-NR 46930

På dette kursus lærer du at:

- fremstille forskellige typer af konfekt på baggrund af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg
- temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt samt koge fyldmasse, kvalitetsvurdere færdigprodukter og efterleve gældende hygiejneregler.

Tid og sted:

Uge 39: Den 29.-30. september 2021, kl. 08.00 - 15.25
Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense
Kontakt: Marianne Broe, telefon nr.: 6313 2027
Mail: broe@koldcollege.dk



DET PERSONLIGE LEDERSKAB

3 DAGE, AMU-NR 49728

På dette kursus lærer du at:

- arbejde med god ledelse, og hvordan man bliver en god leder
- benytte forskellige lederstile og ledelsesmetoder
- benytte personlig planlægning og få styr på din tid.

Tid og sted:

Uge 40: Den 6.-8. oktober 2021, kl. 08.00 - 15.20
Tietgen, Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV
Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, telefon nr.: 2261 6576



SERVERING AF ØL I RESTAURATIONSBRANCHEN

2 DAGE, AMU-NR 45532

På dette kursus lærer du at:

- bedømme de almindelige ølsorter i restaurationsbranchen
- vurdere ølsorter ud fra duft og udseende samt at vurdere forskellige komponenters indflydelse på øllets helhedsoplevelse; herunder temperatur, duft, smag og udseende
- vejlede gæsten om ølsorternes anvendelsesmuligheder
- betjene, rengøre og vedligeholde øludstyr.

Tid og sted:

Uge 41: Den 13.-14. oktober 2021, kl. 08.00 - 15.25
Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense
Kontakt: Marianne Broe, telefon nr.: 6313 2027
Mail: broe@koldcollege.dk



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
- tilberede frugt og grøntsager til både varme og kolde retter
- anrette og præsentere retter, som giver en sensorisk oplevelse.

Tid og sted:

Uge 42: Den 18.-20. oktober 2021, kl. 08.00 - 15.25
Sted: HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding
Kontakt: Janne Krogh, telefon nr.: 7932 0386



FORARBEJDNING AF FISK, SKALDYR OG BLØDDYR

2 DAGE, AMU-NR 48825

På dette kursus lærer du at:

- udvælge og vurdere råvarer ud fra kvalitet, lokalitet/nationalitet og madtekniske egenskaber
- klargøre og tilberede råvarer, så næringsstofferne bedst muligt bevares
- klassificere råvarer med gode kilder til sundhedsfremmende stoffer
- minimere madspild ved optimal udnyttelse af de enkelte råvarer.

Tid og sted:

Uge 43: Den 25.-26. oktober 2021, kl. 08.00 - 15.25
Rybners Restaurant- & Kokkeskole, Sp. Møllevvej 72 K, 6700 Esbjerg
Kontakt: Mette Juhl Elting, telefon nr.: 7913 4479



BÆREDYGTIG MADFREMSTILLING

2 DAGE, AMU-NR 48816

På dette kursus lærer du at:

- planlægge bæredygtig køkkenproduktion i relation til miljø, ressourceforbrug og sæsonvarer
- minimere køkkenets madspild ved bl.a. at genanvende overproduktionen
- udnytte råvarer optimalt i klargøring og tilberedning.

Tid og sted:

Uge 43: Den 25.-26. oktober 2021, kl. 08.10 - 15.34
Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier FOOD, Ryttervej 65,
5700 Svendborg
Kontakt: Lea Nymark Steen Christensen, telefon nr.: 7222 5733



PRAKTIKVEJLEDER I HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN

2 DAGE, AMU-NR 49465

På dette kursus lærer du at:

- afholde anerkendende og professionelle samtaler, der er med til at sikre progression i elevens uddannelse og skabe sammenhæng for eleven mellem skole- og praktikdel
- støtte eleven i refleksion over daglige arbejdsopgaver, så eleven udvikler erfaringer, viden og holdninger til eget fagområde og håndværksmæssige kompetencer
- inspirere eleven til at tænke innovativt og løsningsorienteret i forhold til arbejdsopgaver inden for reception-, restaurant/café-, køkken og kantineområdet
- anvende relevante it-værktøjer til uddannelsesplanlægningen.

Tid og sted:

Uge 44: Den 1.-2. november 2021, kl. 08.00 - 15.25

EUC Syd, Stegholt 36, 6200 Aabenraa

Kontakt: Dan Feld-Jakobsen, telefon nr.: 5192 8358/7412 4242



DIGITAL MARKEDSFØRING

2 DAGE, AMU-NR 47562

På dette kursus lærer du at:

- få kendskab til markedsføringskanaler
- arbejde med målgruppesegmentering
- kommunikere til forskellige brugere.

Tid og sted:

Uge 44: Den 4.-5. november 2021, kl. 08.00 - 15.20

Tietgen, Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV

Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, telefon nr.: 2261 6576



KALKULATION VED PRODUKTION AF MAD

3 DAGE, AMU-NR 48772

På dette kursus lærer du at:

- anvende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder til dimensionering af en madproduktion
- beregne svind for forskellige fødevarergrupper, mængder, kost- og salgspris samt dækningsbidrag og kalkuleret dækningsgrad
- arbejde med viden om svindprocenter på forskellige fødevarergrupper og beregne svind på klargøring, produktion og anretning.

Tid og sted:

Uge 45: Den 8.-10. november 2021, kl. 08.00 - 15.25

EUC Syd, Stegholt 36, 6200 Aabenraa

Kontakt: Dan Feld-Jakobsen, telefon nr.: 5192 8358/7412 4242



DANSKE TAPAS

2 DAGE, AMU-NR 48835

På dette kursus lærer du at:

- komponere tapasretter, der er inspireret af det danske køkken og dets råvarer samt den spanske tradition for tapas
- planlægge, tilberede og anrette tapas i passende portionsstørrelser til alle anledninger
- anvende sensoriske redskaber til at udvikle og forfine måltidsoplevelsen
- arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Tid og sted:

Uge 48: Den 29.-30. november 2021, kl. 08.00 - 15.25

Rybners Restaurant- & Kokkeskole, Sp. Møllevej 72 K, 6700 Esbjerg

Kontakt: Mette Juhl Elting, telefon nr.: 7913 4479

TILSKUD OG ØKONOMI

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, Vestdanmark

Tlf.: 2129 6252

Mail: gunhild@projektjatak.dk

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

