



Kurser og efteruddannelse fra april til juni 2021

Efteruddannelse for Hotel- og restaurationsbranchen i Region Nordjylland, Region Midtjylland, Region Syddanmark, Region Sjælland og Region Hovedstaden.

Kontakt os

Anette Volkmann

Chefkonsulent, Østdanmark

20 72 30 95

anette@projektjatak.dk

Gunhild Bjerre

Chefkonsulent, Vestdanmark

21 29 62 52

gunhild@projektjatak.dk

JATAK
EFTERUDDANNELSE

HORESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

Startdato	Dage	Kurstitel	Udbyder	Link eller kontakt til tilmelding
06.04.21	2	Skolemad	College360	Kontakt kursusadministrationen på tlf.: 75 36 03 60
08.04.21	2	Kageinspiration: Sæson- og temaprodukter	TECHCOLLEGE	Tilmeld dig her
12.04.21	3	Praktikvejleder	TECHCOLLEGE	Tilmeld dig her
12.04.21	3	Barista-, kaffe- og theoplevelser	Rybners	Tilmeld dig her
13.04.21	2	Smørrebrøds køkken - trin 1 - klassisk	Hotel- og Restaurantskolen	Tilmeld dig her
13.04.21	3	Møde- og konferencetilrettelse	Tietgen	Tilmeld dig her
13.04.21	2	Brød med surdej	TECHCOLLEGE	Tilmeld dig her
14.04.21	2	Reduktion af madspild	ZBC	Kontakt Lene Bødker på 41721091 eller ln@zbc.dk
15.04.21	2	Smørrebrøds køkken	TECHCOLLEGE	Søg efter kurset på techcollege.dk
15.04.21	2	Valg af vine til menu og gæster	Rybners	Tilmeld dig her
15.04.21	4	Økologi i den daglige madproduktion	ZBC	Kontakt Lene Bødker på 41721091 eller ln@zbc.dk
16.04.21	4	Sensorisk anretning	ZBC	Kontakt Lene Bødker på 41721091 eller ln@zbc.dk
19.04.21	2	Mad til børn - sunde børn	Hotel- og Restaurantskolen	Tilmeld dig her
19.04.21	3	Barista-, kaffe- og theoplevelser	Rybners	Tilmeld dig her
19.04.21	1	Vejledning om fødevarerallergi	TECHCOLLEGE	Tilmeld dig her
20.04.21	3	Barista-, kaffe- og theoplevelser	ZBC	Kontakt Lene Bødker på 41721091 eller ln@zbc.dk
20.04.21	1	Kommunikation om kvalitet	EUC Nord	Tilmeld dig her
20.04.21	2	Kuvert- og madbrød bagt i restauranten	Aarhus Tech	Tilmeld dig her
20.04.21	3	Anvendelse af sociale medier i virksomheden	Tietgen	Tilmeld dig her
21.04.21	2	Danske Tapas	TECHCOLLEGE	Tilmeld dig her
22.04.21	2	Valg af vine til menu og gæster	Rybners	Tilmeld dig her
26.04.21	3	Forædling af fisk	Nordic Food College	Kontakt Janni Thousgaard på 92729842 eller jkt@eucnordvest.dk
26.04.21	2	Vinoplevelser 1	Rybners	Tilmeld dig her
26.04.21	3	Syltning og fermentering af sæsonens råvarer	TECHCOLLEGE	Tilmeld dig her

Startdato	Dage	Kurstitel	Udbyder	Link eller kontakt til tilmelding
28.04.21	2	Kommunikation i teams	EUC Nord	Tilmeld dig her
28.04.21	1	Tryghedsskabende kommunikation	Tietgen/ Roskilde HS	Tilmeld dig her
28.04.21	2	Servering af øl i restaurationsbranchen	Rybners	Tilmeld dig her
03.05.21	2	Kommunikation og konflikthåndtering	Hotel- og Re- staurantskolen	Tilmeld dig her
03.05.21	3	Råvarens egenskaber i madhåndværket 2 - Fisk	Nordic Food College	Kontakt Janni Thousgaard på 9272 9842 eller jkt@eucnordvest.dk
03.05.21	2	Kuvert- og madbrød - glutenfrit	TECHCOLLEGE	Søg på kurset på techcollege.dk
06.05.21	2	Diæt og allergivenligt brød og kager	TECHCOLLEGE	Tilmeld dig her
10.05.21	3	Sæson- og temaprodukter hos kødpro- dukter	ZBC	Kontakt Lene Bødker på 4172 1091 eller lnb@zbc.dk
10.05.21	2	Diæter ved allergi og fødevarerintole- rance	Hansenberg	Kontakt Betina Haahr Bech på 79320442 eller bhb@hansenberg.dk
10.05.21	2	Ernæringsrigtige retter - trin 1	Hotel- og Re- staurantskolen	Tilmeld dig her
11.05.21	2	Salgsteknik for salgs- og servicemedar- bejdere	Tietgen	Tilmeld dig her
11.05.21	2	Kuvertbrød	College360	Kontakt kursusadministrationen på 75360360
18.05.21	2	Det klimavenlige køkken	CELF Nakskov	Tilmeld dig her
18.05.21	2	Smørrebrøds køkken - trin 1	Aarhus Tech	Kontakt Dorthe Jensen på 22234526 eller dkj@aarhustech.dk
20.05.21	1	Kommunikation om kvalitet	EUC Nord	Tilmeld dig her
25.05.21	2	Bæredygtig madfremstilling	SESG	Kontakt Lea Steen Christensen på 72225733 eller lsc@sesg.dk
25.05.21	2	Reduktion af madspild	Nordic Food College	Kontakt Janni Thousgaard på 92729842 eller jkt@eucnordvest.dk
25.05.21	2	Surdej (UCH0621SURD)	UCH	Kontakt Charlotte Kastrop på 99122272 eller chk@ucholstebro.dk
26.05.21	2	Smagsudvikling af chokolade	Kold College	Tilmeld dig her
26.05.21	2	Danske Tapas	CELF - Nykø- bing F	Tilmeld dig her
27.05.21	2	Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	SESG	Kontakt Lea Steen Christensen på 72225733 eller lsc@sesg.dk
27.05.21	2	Kommunikation og kulturforståelse	U-Nord	Kontakt Sussi Aggersbjerg, tlf. 21423043
31.05.21	2	Den forandringsparate medarbejder	U-Nord	Kontakt Sussi Aggersbjerg, tlf. 21423043
31.05.21	2	Fremstilling af desserter og festkager	Kold College	Tilmeld dig her

31.05.21	2	Chokoladefremstilling	TECHCOLLEGE	Tilmeld dig her
31.05.21	1	Kundeservice (i administrative funktioner)	Tietgen	Tilmeld dig her
Startdato	Dage	Kurstitel	Udbyder	Link eller kontakt til tilmelding
07.06.21	2	Servering af øl i restaurationsbranchen	Kold College	Tilmeld dig her
07.06.21	3	Barista, kaffe- og theoplevelser	Hansenberg	Kontakt Betina Haahr Bech på 79320442 eller bhb@hansenberg.dk
07.06.21	3	Mad til vegetarer og veganere	Hotel- og Restaurantskolen	Tilmeld dig her
08.06.21	2	Anretning	College360	Kontakt kursusadministrationen på 75360360
08.06.21	2	Værtskab og inspirerende samarbejde	U-Nord	Kontakt Sussi Aggersbjerg, tlf. 21423043
09.06.21	1	Konflikthåndtering (for salgsmedarbejderne)	Tietgen	Tilmeld dig her
10.06.21	2	Kommunikation i teams	EUC Nord	Tilmeld dig her
14.06.21	2	Chokoladefremstilling til professionel brug	Kold College	Tilmeld dig her
14.06.21	2	Forebyg stress - bliv trivselsagent!	U-Nord	Kontakt Sussi Aggersbjerg, tlf. 21423043
15.06.21	3	Møde- og konferencetilrettelæggelse	Tietgen	Tilmeld dig her
18.06.21	1	Konflikthåndtering	Tietgen	Tilmeld dig her
21.06.21	3	Almen fødevarerhygiejne - online	ZBC	Kontakt Lene Bødker på 41721091 og lnb@zbc.dk
21.06.21	3	Bæredygtighed i storkøkkener	Hotel- og Restaurantskolen	Tilmeld dig her
21.06.21	5	Ernæringsfagligt køkkenforløb	TECHCOLLEGE	Søg på kurset på techcollege.dk
23.06.21	2	Chokoladefremstilling til professionel brug	SESG	Kontakt Lea Steen Christensen på 72225733 eller lsc@sesg.dk
29.06.21	2	Chokolade (UCH0620choko)	UCH	Kontakt Charlotte Kastrup på 99122272 eller chk@ucholstebro.dk
Online	3	Almen fødevarerhygiejne	CELF	Tilmeld dig her

HANSENBERG 

TECHCOLLEGE

ZBC



Rybners®
UDDANNELSER

uch
UDDANNELSESCENTER
HOLSTEBRO



TIETGEN
BUSINESS
FOR FREMTIDEN

HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN

 Nordic Food College
euc nordvest

 Kursuscenter
Nord

CELF

 Svendborg
Erhvervsskole & Gymnasier

U/NORD / Kursuscenter

KOLD

COLLEGE360