



JATAK
EFTERUDDANNELSE

HORESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restaurator

Målrettet medarbejdere med
brancheerfaring

Efteruddannelse for hotel- og restaurationsbranchen

Region Sjælland og Region Hovedstaden

September - december 2021



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 bageteknikker og ingrediensernes funktionelle egenskaber.
- Kvalitetsvurdere surdej og bedømme brød, madbrød og boller bagt med surdej med henblik på at udvikle smagen.

Tid og sted

Uge 35/36: 3. og 6. september 2021, kl. 08.00 - 15.25
ZBC Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde

Uge 40: 5. og 6. oktober, kl. 08.00 - 15.25
Uge 41: 12. og 13. oktober, kl. 08.00 - 15.25
Bager- og Konditorskolen ZBC, Ahorn Alle 3, 4100 Ringsted
Kontakt: Lene Bødker, tlf.: 4172 1091, mail: lnb@zbc.dk



Produktion af pølser, pålæg og røgvarer

3 dage, AMU-nr. 48364

På dette kursus lærer du at:

- Producere og forædle produkttyper inden for gruppen af medister, pålæg og røgvarer.
- Efterleve gældende hygiejneforskrifter samt egenkontrol.
- Samle og adskille relevante maskiner under hensyntagen til arbejdsmiljø og sikkerhed.
- Klargøre produkterne i emballager, herunder lovpligtig etikettering.
- Foretage kalkulationer på producerede varer med brug af IT-baserede kalkulationssystemer.

Tid og sted

Uge 37: 13. - 15. september 2021, kl. 08.00 - 15.25
ZBC, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde
Kontakt: Lene Bødker, tlf.: 4172 0991, mail: lnb@zbc.dk



Ernæringsrigtige retter – trin 1

2 dage, AMU-nr. 48819

På dette kursus lærer du at:

- Omsætte sundhedsmyndighedernes anbefalinger i fremstillingen af ernæringsrigtige retter.
- Anvende viden om næringsstofferne funktion i kroppen i planlægning af sundere mad.
- Fremstille retter og specialkost, så råvarernes næringsindhold i videst muligt omfang bevares.
- Anvende viden om sæsonens råvarer og næringsstofferne forandring ved tilberedning og opbevaring af maden.
- Vurdere næringsdeklarationer for enkeltretter og menuer.

Tid og sted

Uge 38: 20.-21. september 2021, kl. 08.00 - 15.25
Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby
Kontakt: Connie H. Lyholmer, tlf.: 2514 2312, mail: chl@hrs.dk



Kundeservice

3 dage, AMU-nr. 45261

På dette kursus lærer du at:

- Sikre det gode første indtryk gennem både den verbale og non-verbale kommunikation i delta-gerens forskellige gæstekontakter.
- Rådgive og sælge ydelser til kunderne. Du lærer om storytelling, præsentation og salg gennem det gode råd.
- Håndtere tilspidsede situationer og konflikter. Du lærer også at give den gode oplevelse som afslutning på et gæstebesøg.

Tid og sted:

Uge 39/41/43: 27. september, 11. og 25. oktober
U/NORD - Kurset afvikles online - deltag hjemmefra.
Tilmelding skal ske via voksenuddannelse.dk
Kontakt: Lone Lyngbo, tlf.: 4829 0007



Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke

2 dage, AMU-nr. 43733

På dette kursus lærer du at:

- Servere øl samt gæstebetjene om de mest forekommende ølsorter.
- Mikse og servere de mest almindelige drinks og cocktails samt forestå tilhørende bararbejde.
- Servere hedvine og aperitifvine samt alkoholfrie drikke korrekt.

Tid og sted

Uge 42: 18. -19. oktober 2021, kl. 08.00 - 15.25

ZBC, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde

Kontakt: Lene Bødker, tlf.: 4172 1091, mail: lnb@zbc.dk



How do you do.. Engelsk på serviceniveau

5 dage, AMU-nr. 44979

På dette kursus lærer du at:

- Anvende engelsk i typiske og basale kommunikative situationer, så du kan holde fokus på at yde en god service over for kunderne.
- Blive fortroligt med engelsk, også selvom det kan være længe siden, du selv har brugt det.

Tid og sted:

Uge 43-47: 25. oktober, 1. + 8. + 15. + 22. november 2021

U/NORD - Kurset afvikles online - deltag hjemmefra.

Tilmelding skal ske via voksenuddannelse.dk

Kontakt: Lone Lyngbo, tlf.: 4829 0007



Det klimavenlige køkken

2 dage, AMU-nr. 43060

På dette kursus lærer du at:

- Udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer.
- Anvende viden om lokal produktion, kvalitet, økologi og bæredygtighed til indkøb, tilberedning og madfremstilling med henblik på at udvikle et klimavenligt køkken.
- Fremstille smagfuldt klimavenligt mad ud fra kendskab til danske madtraditioner og madkultur og principperne i "Ny nordisk køkken".
- Anvende viden om økonomisk bæredygtighed og potentielle kundegrupper ved udvikling af koncepter for klimavenligt mad.

Tid og sted:

Uge 46: 15.-16. november. 2021, kl. 08.00 - 15.34
CELF, Søvej 6, 4900 Nakskov
Kontakt: Lena Jansen, tlf.: 5488 8223



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 og 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 46: 18.-19. november 2021, kl. 08.00 - 15.34
CELF, Kringelborg Allé 7, 4800 Nykøbing F.
Kontakt: Lena Jansen, tlf.: 5488 8223



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 bælgrugter 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 41: 13.-15. oktober 2021, kl. 08.00 - 15.25

ZBC, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde

Kontakt: Lene Bødker, tlf.: 4172 1091, mail: lnb@zbc.dk

Uge 47: 22.-24. november 2021, kl. 08.00 - 15.25

Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Allé, 2500 Valby

Kontakt: Connie H. Lyholmer, tlf.: 2514 2312, mail: chl@hrs.dk



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: 6.-8. december 2021, kl. 08.20-15.44

Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby

Kontakt: Connie H. Lyholmer, tlf.: 2514 2312, mail: chl@hrs.dk



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 er 1521 kr.

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

Kontakt

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:

Østdanmark:

Chefkonsulent Anette Volkmann

Tlf.: 2072 3095, mail: anette@projektjatak.dk

Vestdanmark:

Chefkonsulent Gunhild Bjerre

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.



JATAK
EFTERUDDANNELSE

HORESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

Målrettet medarbejdere med
brancheerfaring

CELF

U/NORD

HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN

Z3C

Styrelsen for Arbejdsmarked
og Rekruttering