

JATAK  
EFTERUDDANNELSE



Efteruddannelse  
Østdanmark  
1. Halvår 2025

H<sup>Ø</sup>RESTA

DANSK  
ERHVERV

3F Privat Service,  
Hotel og Restauration

  
 Styrelsen for Arbejdsmarked  
og Rekruttering

HOTEL OG  
RESTAURANT  
SKOLEN

ZBC

# Styrk din virksomhed og din faglighed med efteruddannelse

Som virksomhed står I stærkt ved at have lagt en plan for efteruddannelse, fx til tider hvor der er mindre travlt, og I kan få VEU-godtgørelse og tilskud fra kompetencefonden. Som medarbejder kan du styrke din faglige viden og motivation gennem efteruddannelse.

Derfor er HORESTA, Dansk Erhverv, 3F og Styrelsen for Arbejdsmarked og Rekruttering (STAR) igen gået sammen med relevante skoler om at koordinere efteruddannelse for faglærte og erfarne medarbejdere inden for hotel og restauration.

Skolerne garanterer at kurserne gennemføres ved minimum 8 tilmeldte. Sidste frist for tilmelding er en uge før kursusstart.

## INDHOLD

▪ Kronologisk oversigt over alle kurserne.....	3
▪ Grønt, vegetarisk og klimavenligt.....	4
▪ Gæstebetjening, værtskab og indtjening .....	5
▪ Brød og tærter .....	6
▪ Oplæring .....	7
▪ Kunstig intelligens (AI) .....	8
▪ Fra ufaglært til faglært.....	8
▪ Bliv bedre til at læse, skrive og regne – og mere fortrolig med IT .....	9
▪ Tilskud og økonomi .....	10
▪ Koordinering og kontakt.....	10

# EFTERUDDANNELSE

## Kronologisk oversigt Hovedstaden og Sjælland, 1. halvår 2025

JA-TAK-Kurser er målrettet faglærte og øvrige medarbejdere med brancheerfaring.  
Kurserne afholdes ved min. 8 deltagere. Sidste frist for tilmelding er en uge før kursusstart.

**Uge 2:**  
**[DET KLIMAVENTLIGE KØKKEN](#), 2 DAGE, AMU-FAG 49852 – KURSUS TIL [BÆREDYGTIGSUDDANNELSEN](#)** → → → → → →

Uge 2: 6.-7. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**[BÆREDYGTIGHED PÅ HOTEL OG RESTAURANT](#), 2 DAGE, AMU-FAG 49486 – KURSUS TIL [BÆREDYGTIGSUDDANNELSEN](#)** →

Uge 2: 7.-8. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**[GRØNT SMØRREBRØD I PROFESSIONELLE KØKKENER](#), 1 DAG, AMU-FAG 21570**

Uge 2: 9. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**Uge 3:**

**[REDUKTION AF MADSPILD 1](#), 2 DAGE, AMU-FAG 20883**

Uge 3: 13.-14. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**[GASTRONOMEN SOM VÆRT](#), 2 DAGE, AMU-FAG 47567**

Uge 3: 15.-16. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**Uge 4:**

**[BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG](#), 2 DAGE, AMU-FAG 20800**

Uge 4: 20.-21. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**[BARISTA 1: TILBEREDNING AF KAFFE, KAKAO OG THE](#), 2 DAGE, AMU-FAG 20806**

Uge 4: 20.-21. jan. 2025, ZBC Slagelse, Valbyvej 69, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**[OPLÆRINGSANSVARLIG I HOTEL OG RESTAURANT](#), 4 DAGE, AMU-FAG 21038 – KURSUS TIL KAMPAGNEN "JA TAK TIL ELEVER"** →

Uge 4-5: 21., 24., 28. og 31. jan. 2025, Hotel- og Restaurantskolen, Valby, Kontakt: Lene Vietz, tlf. 2246 2613, [lmv@hrs.dk](mailto:lmv@hrs.dk)

**[OPLÆRINGSANSVARLIG I HOTEL OG RESTAURANT](#), 4 DAGE, AMU-FAG 21038 – KURSUS TIL KAMPAGNEN "JA TAK TIL ELEVER"** →

Uge 4 og 6: 22.-23. jan. og 5.-6. feb. 2025, ZBC Slagelse, Valbyvej 69, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**[MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE 2](#), 2 DAGE, AMU-FAG 20875**

Uge 4: 22.-23. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**Uge 5:**

**[REDUKTION AF MADSPILD 2](#), 2 DAGE, AMU-FAG 20884**

Uge 5: 27.-28. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**[MODERNE FRUGTTÆRTER](#), 2 DAGE, AMU-FAG 48035**

Uge 5: 29.-30. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**Uge 6:**

**[PLANTEBASERET MAD I PROFESSIONELLE KØKKENER](#), 3 DAGE, AMU-FAG 21567**

Uge 6: 3.-5. feb. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**[INTRODUKTION TIL VIRKSOMHEDENS KLIMAREGNSKAB](#), 1 DAG, AMU-FAG 21058**

Uge 6: 4. feb. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**Uge 8:**

**[PLANTEBASERET MAD I PROFESSIONELLE KØKKENER](#), 3 DAGE, AMU-FAG 21567**

Uge 8: 19.-21. feb. 2025, Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev allé 18, Valby, Kontakt: Lene Vietz, tlf. 2246 2613, [lmv@hrs.dk](mailto:lmv@hrs.dk)

**Uge 14:**

**[SALG OG SERVICE I GÆSTEBETJENING](#), 1 DAG, AMU-FAG 47692**

Uge 14: 1. apr. 2025, ZBC Slagelse, Valbyvej 69, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**[REVENUE MANAGEMENT VED GÆSTEBETJENING](#), 2 DAGE, AMU-FAG 40906**

Uge 14: 2.-3. apr. 2025, Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev allé 18, Valby, Kontakt: Marie Haahr, tlf. 2670 8200, [mhj@hrs.dk](mailto:mhj@hrs.dk)

**Uge 15:**

**[BRØD MED SURDEJ](#), 2 DAGE, AMU-FAG 49448**

Uge 15: 7.-8. apr. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**Uge 17:**

**[BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG](#), 2 DAGE, AMU-FAG 20800**

Uge 17: 23.-24. apr. 2025, Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev allé 18, Valby, Kontakt: Lene Vietz, tlf. 2246 2613, [lmv@hrs.dk](mailto:lmv@hrs.dk)

Derudover udbydes der:

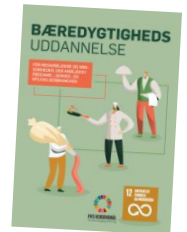
**[KUNSTIG INTELLIGENS \(AI\) I MARKEDSFØRING - INTRO](#), 2 DAGE, AMU-FAG 22363**

Løbende opstart, Afholdes online eller på ZBC Næstved, Troensevej 2, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**[FVU START \(Dansk for tosprogede\)](#), [FVU DANSK](#), [FVU MATEMATIK](#) og [FVU DIGITAL](#) – Bliv bedre til at læse, skrive, regne eller til it**

Løbende opstart, Afholdes flere steder, Kontakt: ZBC, Jeanette Dam Johansen, tlf. 4172 1183, [jejo@zbc.dk](mailto:jejo@zbc.dk)

Find mere efteruddannelse på: [ZBC | Fleksible fødevarekurser](#) og [HRS | Efteruddannelse og kurser](#)



LÆS MERE OG TILMELD – Tryk på overskriften på kurset for link til beskrivelse og tilmelding

# Grønt, vegetarisk og klimavenligt

**DET KLIMAIVENLIGE KØKKEN, 2 DAGE, AMU-FAG 49852 – KURSUS TIL BÆREDYGTIGSUDDANNELSEN** → → → → → →

Uge 2: 6.-7. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**BÆREDYGTIGHED PÅ HOTEL OG RESTAURANT, 2 DAGE, AMU-FAG 49486 – KURSUS TIL BÆREDYGTIGSUDDANNELSEN** →

Uge 2: 7.-8. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**GRØNT SMØRREBRØD I PROFESSIONELLE KØKKENER, 1 DAG, AMU-FAG 21570**

Uge 2: 9. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**REDUKTION AF MADSPILD 1, 2 DAGE, AMU-FAG 20883**

Uge 3: 13.-14. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG, 2 DAGE, AMU-FAG 20800**

Uge 4: 20.-21. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE 2, 2 DAGE, AMU-FAG 20875**

Uge 4: 22.-23. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**REDUKTION AF MADSPILD 2, 2 DAGE, AMU-FAG 20884**

Uge 5: 27.-28. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**INTRODUKTION TIL VIRKSOMHEDENS KLIMAREGNSKAB, 1 DAG, AMU-FAG 21058**

Uge 6: 4. feb. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**PLANTEBASERET MAD I PROFESSIONELLE KØKKENER, 3 DAGE, AMU-FAG 21567**

Uge 6: 3.-5. feb. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

**PLANTEBASERET MAD I PROFESSIONELLE KØKKENER, 3 DAGE, AMU-FAG 21567**

Uge 8: 19.-21. feb. 2025, Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev allé 18, Valby, Kontakt: Lene Vietz, tlf. 2246 2613, [lmv@hrs.dk](mailto:lmv@hrs.dk)

**BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG, 2 DAGE, AMU-FAG 20800**

Uge 17: 23.-24. april 2025, Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev allé 18, Valby, Kontakt: Lene Vietz, tlf. 2246 2613, [lmv@hrs.dk](mailto:lmv@hrs.dk)



To udvalgte:

## BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG

2 DAGE, AMU-FAG 20800

På dette kursus lærer du at:

- beskrive bælgfrugters (ærter, kikærter, linser og bønners) mangfoldighed og anvendelsesmuligheder
- forklare bælgfrugters egenskaber som næringsrige og klimavenlige råvarer
- forklare sensoriske succesfaktorer ved tilberedningen af smagfuld mad med bælgfrugter.
- tilberede retter, hvor bælgfrugter er en vigtig ingrediens
- planlægge og tilberede retter med bælgfrugter til dagens måltider, hvor du anvender viden om deres smag og konsistens samt klimaftryk
- vurdere bælgfrugters funktion, smag og ernæringsværdi i tilberedte retter.

**Afholdes:**

Uge 4: 20.-21. januar 2025  
ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8  
Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064,  
[mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

Uge 17: 23.-24. april 2025  
Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev allé 18, Valby  
Kontakt: Lene Vietz, tlf. 2246 2613,  
[lmv@hrs.dk](mailto:lmv@hrs.dk)

## DET KLIMAIVENLIGE KØKKEN

2 DAGE, AMU-FAG 49852

På dette kursus lærer du:

- at udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer, madtraditioner og madkultur.
- om økonomisk bæredygtighed og kundegrupper og at udvikle koncepter for klimavenlig mad.

Kurset er en del uddannelsen

[Bæredygtig madproduktion](#)

**Afholdes:**

Uge 2: 6.-7. januar 2025  
ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8  
Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064,  
[mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)



# Gæstebetjening, værtskab og indtjening

## **GASTRONOMEN SOM VÆRT, 2 DAGE, AMU-FAG 47567**

Uge 3: 15.-16. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

## **BARISTA 1: TILBEREDNING AF KAFFE, KAKAO OG THE, 2 DAGE, AMU-FAG 20806**

Uge 4: 20.-21. jan. 2025, ZBC Slagelse, Valbyvej 69, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

## **SALG OG SERVICE I GÆSTEBETJENING, 1 DAG, AMU-FAG 47692**

Uge 14: 1. apr. 2025, ZBC Slagelse, Valbyvej 69, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

## **REVENUE MANAGEMENT VED GÆSTEBETJENING, 2 DAGE, AMU-FAG 40906**

Uge 14: 2.- 3. apr. 2025, Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev allé 18, Valby, Kontakt: Marie Haahr, tlf. 2670 8200, [mhj@hrs.dk](mailto:mhj@hrs.dk)

Mere om kurserne:

### **GASTRONOMEN SOM VÆRT**

#### **2 DAGE, AMU-FAG 47567**

På dette kursus lærer du at:

- skabe positive helhedsoplevelser for gæsterne ved at forstå betydningen af værtskab og kunne sætte mål for eget værtskab
- fordele ansattes medansvar i værtskabet
- afdække gæsternes behov og ønsker og således vejlede dem ud fra stedets muligheder
- levere gastronomi, som inkluderer "værtskabet" og understøtter virksomhedens koncept.

#### **Afholdes:**

Uge 3: 15.-16. jan. 2025  
ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8  
Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064,  
[mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

### **REVENUE MANAGEMENT VED GÆSTEBETJENING**

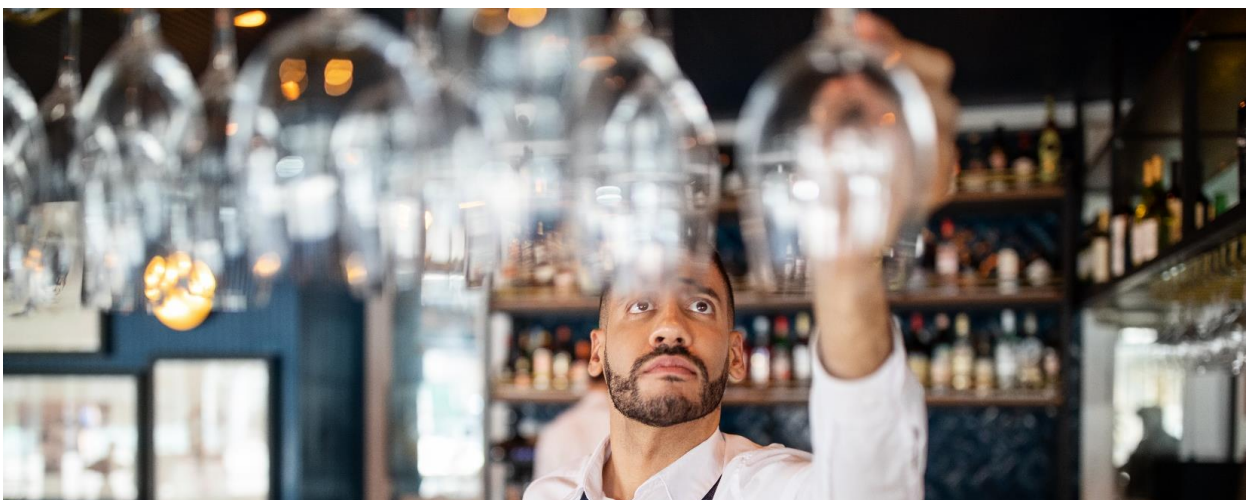
#### **2 DAGE, AMU-FAG 40906**

På dette kursus lærer du:

- i forbindelse med salgsprocessen ved gæstebetjening i reception og ved servering at trække på en viden om virksomhedens indtægtsplanlægning og salg
- at have kendskab til virksomhedens anvendelse af Revenue Management som et led i taktiske overvejelser om at optimere indtjeningen
- med baggrund i begreberne Revenue Per Available Room and Seat at beregne og analysere nøgletal for at optimere virksomhedens kapacitet
- at have kendskab til pris- og efterspørgselselasticitet, og hvordan det indgår i arbejdet med planlægningen af virksomhedens fremtidige drift.

#### **Afholdes:**

Uge 14: 2.- 3. apr. 2025  
Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev allé 18, Valby  
Kontakt: Marie Haahr, tlf. 2670 8200,  
[mhj@hrs.dk](mailto:mhj@hrs.dk)



# Klar, parat – Bag!

## **MODERNE FRUGTTÆRTER, 2 DAGE, AMU-FAG 48035**

Uge 5: 29.-30. jan. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

## **BRØD MED SURDEJ, 2 DAGE, AMU-FAG 49448**

Uge 15: 7.-8. apr. 2025, ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)



Mere om de to kurser:

### **MODERNE FRUGTTÆRTER**

#### **2 DAGE, AMU-FAG 48035**

På dette kursus lærer du at:

- udvikle og fremstille tærter med årstidens frugter og gøre det på en økonomisk måde ud fra kendskab til begrebet madspild.
- fremstille frugttærter med forskellige fyldcremer- og masser til tærtebunde samt arbejde med geleringsmetoder, smag og dekoration.
- anvende og sammensætte råvarer, så de danner et harmonisk udtryk med hensyn til smag og udseende.
- opbevare frugttærter efter gældende fødevarelovgivning.

#### **Afholdes:**

Uge 5: 29.-30. januar 2025  
ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8  
Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064,  
[mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

### **BRØD MED SURDEJ**

#### **2 DAGE, AMU-FAG 49448**

På dette kursus lærer du at:

- fremstille brød og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper og syrning
- fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syrning
- inddrage sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

#### **Afholdes:**

Uge15: 7.-8. april 2025  
ZBC Roskilde, Maglegårdsvej 8  
Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064,  
[mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

# Oplæring

## [OPLÆRINGSANSVARLIG I HOTEL OG RESTAURANT, 4 DAGE, AMU-FAG 21038 – KURSUS TIL KAMPAGNEN "JA TAK TIL ELEVER"](#)

Uge 4-5: 21., 24., 28. og 31. jan. 2025, Hotel- og Restaurantskolen, Valby, Kontakt: Lene Vietz, tlf. 2246 2613, [lmv@hrs.dk](mailto:lmv@hrs.dk)

## [OPLÆRINGSANSVARLIG I HOTEL OG RESTAURANT, 4 DAGE, AMU-FAG 21038 – KURSUS TIL KAMPAGNEN "JA TAK TIL ELEVER"](#)

Uge 4 og 6: 22.-23. jan. og 5.- 6. feb. 2025, ZBC Slagelse, Valbyvej 69, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)



Mere om kurset:

### OPLÆRINGSANSVARLIG I HOTEL OG RESTAURANT

#### 4 DAGE, AMU-FAG 21038

På dette kursus lærer du at:

- at tilrettelægge et oplæringsforløb, der overholder de formelle krav til uddannelsen
- at skabe sammenhæng for elever mellem skoleperioder og oplæring i virksomheden
- oplæringsmålene og uddannelsens opbygning/struktur
- unges forskellige læringsforudsætninger og behov.

Læs mere på [uddannelsessekretariatet.dk/ja-tak-til-elever](http://uddannelsessekretariatet.dk/ja-tak-til-elever)

#### Afholdes:

Uge 4-5: 21., 24., 28. og 31. januar 2025

Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev allé 18, Valby

Kontakt: Lene Vietz, tlf. 2246 2613, [lmv@hrs.dk](mailto:lmv@hrs.dk)

Uge 4 og 6: 22.-23. jan. og 5.- 6. feb. 2025

ZBC Slagelse, Valbyvej 69

Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)



# Kunstig intelligens (AI)

## **KUNSTIG INTELLIGENS (AI) I MARKEDSFØRING - INTRO, 2 DAGE, AMU-FAG 22363**

Løbende opstart, Afholdes online eller på ZBC Næstved, Troensevej 2, Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064, [mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)

Mere om kurset:

### **KUNSTIG INTELLIGENS (AI) I MARKEDSFØRING - INTRO**

#### **2 DAGE, AMU-FAG 22363**

På dette kursus får du kendskab til:

- fordele og ulemper ved AI-værktøjer
- hvordan AI-sprogmodeller kan integreres i digitale markedsføringsopgaver
- hvordan AI kan bidrage til at gøre markedsføring mere effektiv og relevant
- hvordan AI bruges til at analysere data, forbedre kundeengagement og udvikle kreative kampagner.

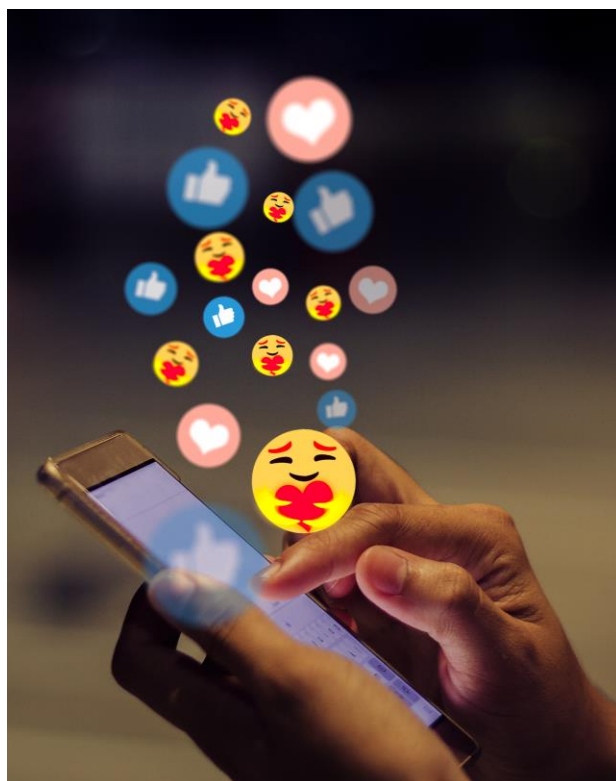
#### **Afholdes:**

Løbende opstart

Afholdes online eller på ZBC Næstved, Troensevej 2

Kontakt: Mette Lauge-Simonsen, tlf. 4172 1064,

[mlsi@zbc.dk](mailto:mlsi@zbc.dk)



## Er du ufaglært med flere års erfaring?

### **Bliv faglært kok på 24 uger – tjener på 18 uger – receptionist eller smørrebrød/catering på rekordtid**

Du skal have mindst to års relevant erhvervs erfaring og være fyldt 25 år. Almindeligvis varer uddannelsen flere år med vekslende skole- og praktikophold. Men netop fordi du er voksen med masser af erfaring med køkkenarbejde eller service og servering i branchen, kan det lade sig gøre at komprimere pensum uden at forringe uddannelsens kvalitet.

Det er en relevant skole, der sammen med dig gennemgår erfaring og kompetencer, og på baggrund af dette foretager en realkompetencevurdering (RKV), der afgør, om du er i målgruppen for forløbet.

**Som virksomhed kan I få EUV-refusion og tilskud fra kompetencefonden. Læs mere på:**

**[https://www.uddannelsessekretariatet.dk/files/PDF/Informationsmateriale\\_EUV1.pdf](https://www.uddannelsessekretariatet.dk/files/PDF/Informationsmateriale_EUV1.pdf)**



# Bliv bedre til at læse, skrive og regne - og mere fortrolig med IT

## **FORBEREDENDE VOKSEUNDERVISNING (FVU), LØBENDE OPSTART, DAGE OG TID AFTALES INDIVIDUELT**

Hos ZBC er det muligt at deltage på FVU-forløb inden for disse 4 områder:

- FVU Start – Dansk for tosprogede
- FVU Dansk, trin 1-4
- FVU Digital, trin 1-3
- FVU Matematik, trin 1-2

Undervisningen er gratis og foregår typisk på hold med få deltagere.

Afholdes flere steder. Kontakt: ZBC, Jeanette Dam Johansen, tlf. 4172 1183, [jejo@zbc.dk](mailto:jejo@zbc.dk)



## Økonomi

Prisen for et AMU-kursus er typisk under 200 kroner pr. dag for medarbejdere uden videregående uddannelse. Ordblindeundervisning (OBU) og forberedende voksenundervisning (FVU) er gratis.

Når du tilmelder dig et AMU-kursus via voksenuddannelse.dk kan du samtidig søge om VEU-godtgørelse på 127,03 kr. pr. time (2024-sats). Derudover kan du få tilskud til befordring udover de første 24 km på 1,12 kr. pr. km. Du er berettiget til tilskud til kost og logi, hvis du er i VEU-målgruppen og har mere end 60 km til uddannelsesstedet.

Der kan søges om yderligere tilskud på 85 kr. pr. time fra kompetencefonden for medarbejdere, der er omfattet af en overenskomst mellem HORESTA, Dansk Erhverv og 3F. Det er en forudsætning, at medarbejderen ikke har opbrugt retten til selvvalgt uddannelse og har minimum 6 måneders anciennitet. Medarbejdere oppebærer fuld løn mens de er på kursus. Søg om tilskud fra kompetencefonden på **PensionDanmark**:

[pension.dk/virksomhed/services/artikler/kurser-med-tilskud/](https://pension.dk/virksomhed/services/artikler/kurser-med-tilskud/)

## Mangler der noget?

Hvis I ikke kan finde det kursus, som I gerne vil på, så kontakt endelig skolerne eller Styrelsen for Arbejdsmarked og Rekruttering (STAR) for at høre om kurserne kan udbydes. Det kan også være, at I vil høre om det er muligt at afholde kurset på jeres arbejdsplads.

STAR hjælper også gerne med at koordinere kurser og forløb, fx hvis I er flere virksomheder, som vil gå sammen om at få ansatte på efteruddannelse.

## Kontakt

For spørgsmål om tilmelding, tilskud eller koordinering af uddannelse – kontakt Styrelsen for Arbejdsmarked og Rekruttering (STAR):

*Job- og Uddannelsespartner Niels Rosenlund Vestergaard, tlf. 7222 3829, [nrv@star.dk](mailto:nrv@star.dk)*

