

JATAK  
EFTERUDDANNELSE



Efteruddannelse  
Syddanmark  
Efterår 2024 - forår 2025

HØRESTA **DANSK ERHVERV** **3F** Privat Service,  
Hotel og Restauration

 Styrelsen for Arbejdsmarked  
og Rekruttering

HANSENBERG



**KOLD** KURSER

 TIETGENSKOLEN

## Styrk din virksomhed og din faglige viden med efteruddannelse

At igangsætte efteruddannelse kan både være en fordel for jer som virksomhed og for dig som medarbejder. 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 i år gået sammen med relevante skoler i Syddanmark om at koordinere efteruddannelse for faglærte og erfarne inden for hotel, restauration, køkken og kantine.

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 vegansk.....4**
- **Klimavenligt og bæredygtigt.....5**
- **Gæstebetjening, bar og barista.....6**
- **Ledelse og oplæring.....7**
- **Andre kurser:**
  - **Brød..... 8**
  - **Smørrebrød..... 8**
  - **Chokolade.....8**
  - **Kunstig intelligens (AI).....8**
- **Almene kompetencer:**
  - **Ordblindeundervisning (OBU)..... 9**
  - **Forberedende Voksenundervisning (FVU) ..... 9**
- **Fra ufaglært til faglært..... 9**
- **Tilskud og økonomi.....10**
- **Koordinering og kontakt..... 10**

# EFTERUDDANNELSE

## Kronologisk oversigt

### Syddanmark, efterår 2024 - forår 2025

**JA-TAK-KURSER – Måltrettet faglærte og øvrige medarbejdere med brancheerfaring – Afholdes ved min. 8 deltagere**

**SIGNATURBRØD, 2 DAGE, AMU-FAG 47404**

Uge 44: 28.-29. okt. 2024, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**SERVERING AF ØL I RESTAURATIONSBRANCHEN, 2 DAGE, AMU-FAG 20839**

Uge 47: 18.-19. nov. 2024, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**OPLÆRINGSANSVARLIG I HOTEL OG RESTAURANT, 4 DAGE, AMU-FAG 21038 - KURSUS TIL KAMPAGNEN "JA TAK TIL ELEVER"**

Uge 51 og 2: 16.-17. dec. 2024 og 6.-7. jan. 2025, HANSENBERG, Kolding, Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399, [pbl@hansenberg.dk](mailto:pbl@hansenberg.dk)

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

Uge 2: 6.-7. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**BARISTA 2: AVANCERET TILBEREDNING AF KAFFEDRIKKE, 1 DAG, AMU-FAG 20826**

Uge 2: 8. jan. 2025 Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE 1, 3 DAGE, AMU-FAG 20866**

Uge 2: 7.-9. jan. 2025, HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding, Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399, [pbl@hansenberg.dk](mailto:pbl@hansenberg.dk)

**BÆREDYGTIG PRODUKTION AF MAD OG FØDEVARER, 2 DAGE, AMU-FAG 49843 – EN DEL AF BÆREDYGTIG MADPRODUKTION**

Uge 2: 9.-10. jan. 2025, HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding, Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399, [pbl@hansenberg.dk](mailto:pbl@hansenberg.dk)

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

Uge 3: 13.-14. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**KLASSISKE COCKTAILS: FREMSTILLING OG SERVERING, 3 DAGE, AMU-FAG**

Uge 3: 13.-15. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**INNOVATIVT SMØRREBRØD, 3 DAGE, AMU-FAG 20839**

Uge 3: 13.-15. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**LEDELSE OG DET PERSONLIGE LEDERSKAB, 3 DAGE, AMU-FAG 49728 – EN DEL AF DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE**

Uge 3: 14.-16. jan. 2025, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

**DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE, 6 MODULER FORDELT PÅ 15 DAGE**

Uge 3: Opstart 1. modul 14.-16. jan. 2025, TietgenSkolen, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

**SERVERING AF ØL, DRINKS OG ALKOHOLFRIE DRIKKE, 2 DAGE, AMU-FAG 43733**

Uge 3: 16.-17. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**SYLTNING OG FERMENTERING AF SÆSONENS RÅVARER, 3 DAGE, AMU-FAG 20862**

Uge 3: 15.-17. jan. 2025, HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding, Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399, [pbl@hansenberg.dk](mailto:pbl@hansenberg.dk)

**INNOVATIVE COCKTAILS, 3 DAGE, AMU-FAG 49796**

Uge 4: 20.-22. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**BÆREDYGTIGHEDSRAPPORTERING, 4 MODULER FORDELT PÅ 11 DAGE**

Uge 5: Opstart 27. jan. 2025, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

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

Uge 5, 6 og 7: 30. jan., 6. feb. og 13. feb. 2025, Kold College, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**INTRODUKTION TIL ESG OG ESG RAPPORTERING, 2 DAGE, AMU-FAG 49990 – EN DEL AF BÆREDYGTIGHEDSRAPPORTERING**

Uge 6: 4.-5. feb. 2025, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

**INTRODUKTION TIL KLIMAREGNSKAB, 1 DAG, AMU-FAG 21058 – EN DEL AF BÆREDYGTIGHEDSRAPPORTERING**

Uge 6: 6. feb. 2025, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

**BRUG AI I DIN ARBEJDSHVERDAG, 2 dage, AMU-FAG 21985**

Uge 8: 17.-18. feb. 2025, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

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

Uge 8: 20.-21. feb. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**LEDELSE OG DET PERSONLIGE LEDERSKAB, 3 DAGE, AMU-FAG 49728 – EN DEL AF DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE**

Uge 11: 10.-12. mar. 2025, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

**DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE, 6 MODULER FORDELT PÅ 15 DAGE**

Uge 11: Opstart 1. modul 10.-12. mar. 2025, TietgenSkolen, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

**CHOKOLADEFREMSTILLING TIL PROFESSIONEL BRUG, 2 DAGE, AMU-FAG 46930**

Uge 10: 3.-4. mar. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**GÆSTEVEJLEDNING OM VINENS DYRKNING & FREMSTILLING, 2 DAGE, AMU-FAG 48793**

Uge 12: 18.-19. mar. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

**LÆS MERE OG TILMELD – Tryk på en overskrift for link til beskrivelse og tilmelding**

# Grønt, vegetarisk og vegansk

## **MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE 1, 3 DAGE, AMU-FAG 20866**

Uge 2: 7.-9. jan. 2025, HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding, Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399, [pbl@hansenberg.dk](mailto:pbl@hansenberg.dk)

## **SYLTNING OG FERMENTERING AF SÆSONENS RÅVARER, 3 DAGE, AMU-FAG 20862**

Uge 3: 15.-17. jan. 2025, HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding, Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399, [pbl@hansenberg.dk](mailto:pbl@hansenberg.dk)

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

Uge 5, 6 og 7: 30. jan., 6. feb. og 13. feb. 2025, Kold College, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

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

Uge 8: 20.-21. feb. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)



To udvalgte:

### **MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE 1**

#### **3 DAGE, AMU-FAG 20866**

På dette kursus lærer du at:

- beskrive vegetariske og veganske kostformer
- planlægge mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost
- beskrive de sensoriske principper

#### **Afholdes:**

Uge 2: 7.-9. januar 2025  
HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding  
Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399,  
[pbl@hansenberg.dk](mailto:pbl@hansenberg.dk)

### **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 8: 20.-21. februar 2025  
Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S  
Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043,  
[broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

# Klimavenligt og bæredygtigt

## BÆREDYGTIG PRODUKTION AF MAD OG FØDEVARER, 2 DAGE, AMU-FAG 49843 – EN DEL AF BÆREDYGTIGHEDSUDDANNELSEN

Uge 2: 9.-10. jan. 2025, HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding, Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399, [pbl@hansenberg.dk](mailto:pbl@hansenberg.dk)

## BÆREDYGTIGHEDSRAPPORTERING, 4 MODULER FORDELT PÅ 11 DAGE

Uge 5: Opstart 27. jan. 2025, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

## INTRODUKTION TIL ESG OG ESG RAPPORTERING, 2 DAGE, AMU-FAG 49990 – EN DEL AF BÆREDYGTIGHEDSRAPPORTERING

Uge 6: 4.-5. feb. 2025, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

## INTRODUKTION TIL KLIMAREGNSKAB, 1 DAG, AMU-FAG 21058 – EN DEL AF BÆREDYGTIGHEDSRAPPORTERING

Uge 6: 6. feb. 2025, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

To udvalgte:

### BÆREDYGTIGHEDSRAPPORTERING - Bliv klar til ESG

#### 4 MODULER FORDELT PÅ 11 DAGE

På dette kursus lærer du at:

- hvad bæredygtig omstilling, cirkulær forretningsforståelse og ESG er – og hvad det ikke er
- læse et klimaregnskab og en ESG rapport og samt kunne indhente de nøgletal som kræves til disse
- få en forståelse for begreber, standarder og organisatoriske forhold, der er væsentlige for en bæredygtig virksomhed

#### Afholdes:

Uge 5: Opstart 27. januar 2025  
TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV  
Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576,  
[thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

### BÆREDYGTIG PRODUKTION AF MAD OG FØDEVARER

#### 2 DAGE, AMU-FAG 49843

På dette kursus lærer du at:

- planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for dit daglige virke
- foretage bæredygtige indkøb af fødevarer
- minimere spild ved madproduktion
- genanvende overskudsproduktion
- Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning
- beregne passende produktions- og portionsstørrelser

Kurset er en del uddannelsesn [Bæredygtig madproduktion](#)

#### Afholdes:

Uge 2: 9.-10. januar 2025  
HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding  
Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399,  
[pbl@hansenberg.dk](mailto:pbl@hansenberg.dk)



# Gæstebetjening, bar og barista

## **SERVERING AF ØL I RESTAURATIONSBRANCHEN, 2 DAGE, AMU-FAG 20839**

Uge 47: 18.-19. nov. 2024, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

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

Uge 2: 6.-7. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

## **BARISTA 2: AVANCERET TILBEREDNING AF KAFFEDRIKKE, 1 DAG, AMU-FAG 20826**

Uge 2: 8. jan. 2025 Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

## **KLASSISKE COCKTAILS: FREMSTILLING OG SERVERING, 3 DAGE, AMU-FAG**

Uge 3: 13.-15. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

## **SERVERING AF ØL, DRINKS OG ALKOHOLFRIE DRIKKE, 2 DAGE, AMU-FAG 43733**

Uge 3: 16.-17. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

## **INNOVATIVE COCKTAILS, 3 DAGE, AMU-FAG 49796**

Uge 4: 20.-22. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

## **GÆSTEVEJLEDNING OM VINENS DYRKNING & FREMSTILLING, 2 DAGE, AMU-FAG 48793**

Uge 12: 18.-19. mar. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

To udvalgte:

### **INNOVATIVE COCKTAILS**

#### **3 DAGE, AMU-FAG 49796**

På dette kursus lærer du at:

- nytænke drinks blandt andet ud fra de klassiske drinks, som du allerede kender og ud fra tidens trends
- omsætte gæsters ønsker og lave storytelling ud fra bæredygtighed, smage og råvarer

#### **Afholdes:**

Uge 4: 20.-22. januar 2025  
Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S  
Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043,  
[broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

### **GÆSTEVEJLEDNING OM VINENS DYRKNING & FREMSTILLING**

#### **2 DAGE, AMU-FAG 48793**

På dette kursus lærer du:

- ny viden og nye færdigheder, som gør, at du overordnet kan skelne mellem forskellige typer af vin på baggrund af dyrkning og fremstillingsmetode
- hvad det er, som grundlæggende adskiller de forskellige vintyper fra hinanden, og du får dermed også et grundlag for at kunne vejlede gæsten i valg af vine

#### **Afholdes:**

Uge 12: 18.-19. marts 2025  
Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S  
Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043,  
[broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

# Ledelse og oplæring

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

Uge 51 og 2: 16.-17. dec. 2024 og 6.-7. jan. 2025, HANSENBERG, Kolding, Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399, [pbl@hansenberg.dk](mailto:pbl@hansenberg.dk)

## LEDELSE OG DET PERSONLIGE LEDERSKAB, 3 DAGE, AMU-FAG 49728 – EN DEL AF DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE

Uge 3: 14.-16. jan. 2025, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

## DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE, 6 MODULER FORDELT PÅ 15 DAGE

Uge 3: Opstart 1. modul 14.-16. jan. 2025, TietgenSkolen, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

## LEDELSE OG DET PERSONLIGE LEDERSKAB, 3 DAGE, AMU-FAG 49728 – EN DEL AF DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE

Uge 11: 10.-12. mar. 2025, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

## DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE, 6 MODULER FORDELT PÅ 15 DAGE – SE OVERSIGT PÅ NÆSTE SIDE

Uge 11: Opstart 1. modul 10.-12. mar. 2025, TietgenSkolen, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)



To udvalgte:

### 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

#### Afholdes:

Uge 51 og 2: 16.-17. december 2024 og 6.-7. januar 2025  
HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding  
Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399,  
[pbl@hansenberg.dk](mailto:pbl@hansenberg.dk)



### DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE

#### 6 MODULER FORDELT PÅ 15 DAGE

Hele forløbet henvender sig både til nye og erfarne ledere og lederaspiranter samt nøglepersoner uden formelt lederansvar, som ønsker at dygtiggøre sig inden for ledelse.

- På den grundlæggende lederuddannelse får du en grundlæggende viden om ledelsesstile og ledelsesroller, og dykker ned i din egen rolle som leder
- Kurset er en kombination af teori og praktiske øvelser, hvor du har mulighed for at prøve teorien af mellem hver kursusgang
- Forløbet er fordelt på 6 moduler. Hvert modul har en varighed på 2-3 dage

#### Afholdes:

Uge 3: Opstart 1. modul 14.-16. januar 2025  
TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV  
Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576,  
[thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

# Andre kurser

## Brød

### **SIGNATURBRØD, 2 DAGE, AMU-FAG 47404**

Uge 44: 28.-29. okt. 2024, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

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

Uge 3: 13.-14. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 63132043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

## Smørrebrød

### **INNOVATIVT SMØRREBRØD, 3 DAGE, AMU-FAG 20839**

Uge 3: 13.-15. jan. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

## Chokolade

### **CHOKOLADEFREMSTILLING TIL PROFESSIONEL BRUG, 2 DAGE, AMU-FAG 46930**

Uge 10: 3.-4. mar. 2025, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043, [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

## Kunstig intelligens (AI)

### **BRUG AI I DIN ARBEJDSHVERDAG, 2 dage, AMU-FAG 21985**

Uge 8: 17.-18. feb. 2025, TietgenSkolen, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

To udvalgte:

### **CHOKOLADEFREMSTILLING TIL PROFESSIONEL BRUG**

#### **2 DAGE, AMU-FAG 46930**

På dette kursus lærer du at:

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

#### **Afholdes:**

Uge 10: 3.-4. marts 2025  
Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S  
Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043,  
[broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.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:**

Uge 3: 13.-14. januar 2025  
Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S  
Kontakt: Marianne Broe, tlf. 6313 2043,  
[broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)



# Almene kompetencer

## ORDBLINDEUNDERVISNING (OBU), LØBENDE OPSTART

### UNDERVISNINGSDAGE OG TID AFTALES INDIVIDUELT

Skræddersyet virksomhedshold kan laves ved min. 4 og max 6 deltagere, TietgenSkolen, Seebladsgade 12, Odense C, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.dk)

## FORBEREDENDE VOKSENUNDERVISNING (FVU), LØBENDE OPSTART

### UNDERVISNINGSDAGE OG TID AFTALES INDIVIDUELT

Det er muligt at lave FVU forløb inden for disse 5 områder:

- FVU Start – Dansk for tosprogede
- FVU Dansk
- FVU Digital
- FVU Engelsk
- FVU Matematik

Skræddersyet virksomhedshold kan laves ved min. 12 deltagere, TietgenSkolen, Seebladsgade 12, Odense C, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, [thbk@tietgen.dk](mailto:thbk@tietgen.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 erhvervserfaring 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)

## 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*

