



Vær med.
Verden er til at forandre.

**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**

Ja tak til
efteruddannelse

2026



Styrk din virksomhed og din faglighed

HORESTA, Dansk Erhverv og 3F er gået sammen med Hotel- og Restaurantskolen og ZBC om at koordinere efteruddannelse for faglærte og erfarne medarbejdere inden for hotel og restauration.

Som virksomhed står I stærkt ved at have lagt en plan for efteruddannelse, fx til tider hvor der er mindre travlt eller før der skal bemandes til sæsonstart.

I kan søge VEU-godtgørelse og tilskud fra kompetencefonden.

Som medarbejder kan du styrke din faglige viden og motivation gennem efteruddannelse.





Kontaktinformationer

Hotel- og Restaurantskolen

Vigerslev Allé 18, 2500 Valby

Lene Vietz, tlf. +45 22464613, lmv@hrs.dk (gastronomi, mad)

Hotel- og Restaurantskolen

Vigerslev Allé 18, 2500 Valby

Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk (værtsskab, ledelse)

ZBC

Maglegårdsvej 6-10, 4000 Roskilde

Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk



Professionel service – værtskab, salg og gæsteoplevelser

Vil du skabe gæsteoplevelser, der bliver husket?

På vores kurser for tjenere og receptionister får du ny inspiration til at styrke dit værtskab, din service og dit salg – så du kan møde gæsterne professionelt og skabe værdi i hverdagen.

Du lærer at kommunikere sikkert med gæsterne, håndtere forskellige servicesituationer og arbejde med alt fra mersalg og vin til servering og værtskab. Du får konkrete redskaber, der styrker din faglighed og gør dig endnu skarpere i mødet med gæsten.

Service i særklasse

Kursus	Info	Dato	Lokation
Øllets grundkursus	3 dage AMU 26206	28.-30. september 2026	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Salg i gæstebetjeningen 1	2 dage AMU 20938	5.-6. oktober 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Vejen til værtskab (kursuspakke)	7 dage AMU 26174	5.-28. oktober 2026	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Servering ved selskaber og konferencer	3 dage AMU 20936	5.-7. oktober 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Tjenerens præsentationsteknikker	2 dage AMU 26175	5.-6. oktober 2026	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Servering og service i restauranten	3 dage AMU 48873	6.-8. oktober 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Vinens grundkursus (kursuspakke)	5 dage AMU26176	19.-28. oktober 2026	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Personligt salg, kundens behov og løsninger	3 dage AMU 46473	Løbende opstart	ZBC Online, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Salg i betjeningen 2	2 dage AMU 26186	26.-27. oktober 2026	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Gæstebetjening: kommunikation og konflikthåndtering	2 dage AMU 27061	4.-5. januar 2027	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Salg i betjeningen 1	2 dage AMU 27062	6.-7. januar 2027	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk



Gastronomi - faglighed, kreativitet og kvalitet

Vil du udvikle dine gastronomiske kompetencer og hente ny inspiration til køkkenet? På vores kurser for gastronomer får du ny viden om råvarer, tilberedning og moderne køkkentechnikker – så du kan skabe retter med høj kvalitet og stor smag.

Du lærer at arbejde med alt fra sæsonens råvarer og bæredygtige løsninger til nye tilberedningsmetoder og menuudvikling. Undervisningen er praksisnær og giver dig ny inspiration til at udvikle både dine retter og dit faglige håndværk.

Gastronomisk udvikling

Kursus	Info	Dato	Lokation
Mad til vegetarer og veganer 2	2 dage AMU 20875	1.-2. september 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Sensorik for begyndere	3 dage AMU 26131	9.-11. september 2026	Hotel- og Restaurantskolen Lene Vietz, tlf. 22464613, lmv@hrs.dk
Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag	2 dage AMU 26132	17.-18. september 2026	Hotel- og Restaurantskolen Lene Vietz, tlf. 22464613, lmv@hrs.dk
Syltning og fermentering af sæsonens råvarer	3 dage AMU 20862	5.-7. oktober 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Produktion af pølser, pålæg og røgvarer	3 dage AMU 48364	6.-8. oktober 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Produktion af convenience food	3 dage AMU 47482	20.-22. oktober 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Nordisk Korn - Nye veje til korn i køkkenet	2 dage AMU 26209	29.-30. oktober 2026	Hotel- og Restaurantskolen Lene Vietz, tlf. 22464613, lmv@hrs.dk
Gastronomisk værtskab	4 dage AMU 26158	2.-5. november 2026	Hotel- og Restaurantskolen Lene Vietz, tlf. 22464613, lmv@hrs.dk
Avanceret tilberedning af kaffedrikke	1 dag AMU 26213	3. November 2026	Hotel- og Restaurantskolen Lene Vietz, tlf. 22464613, lmv@hrs.dk
Bæredygtig produktion af mad og fødevarer	2 dage AMU 49843	7.-8. december 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Almen fødevarehygiejne	3 dage AMU 20851	18.-20. januar 2027	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk



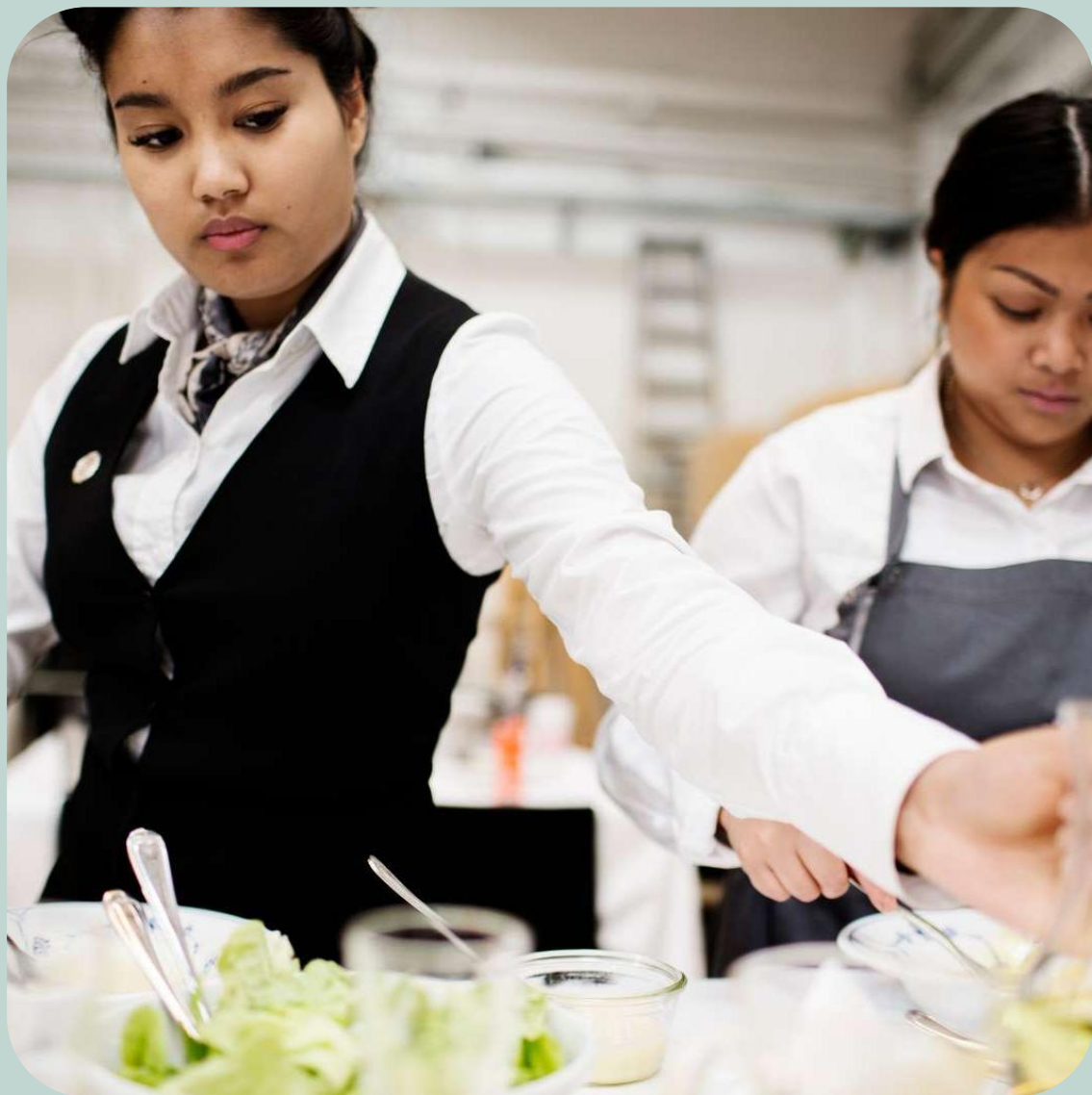
Brød og kager håndværk, teknik og smag

Vil du udvikle dine færdigheder inden for bagværk og desserter? På vores kurser om brød og kager får du ny inspiration til teknikker, råvarer og opskrifter – så du kan skabe bagværk og søde fristelser med høj kvalitet og godt håndværk.

Du lærer at arbejde med alt fra hævning, deje og surdej til konditorteknikker, kager og desserter. Kurserne kombinerer teori og praksis, så du får konkrete værktøjer og metoder, du kan tage direkte med tilbage til køkkenet – uanset om du arbejder i restaurant, hotel, café eller storkøkken.

Desserter og brød

Kursus	Info	Dato	Lokation
Europæiske brødtyper og produktudvikling	3 dage AMU 45609	1.-3. september 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Varmt brød hele dagen	2 dage AMU 47621	1.-2. september 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Moderne frugttærter	1 dag AMU 48035	3. september 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Marcipan og kransekage	2 dage AMU 45615	19.-20. oktober 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Chokoladefremstilling til professionel brug	2 dage AMU 46930	21.-22. oktober 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Signaturbrød	2 dage AMU 47404	26.-27. oktober 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Brød med surdej	2 dage AMU 49448	28.-29. oktober 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	2 dage AMU 40781	9.-10. december 2026	Hotel- og Restaurantskolen Lene Vietz, tlf. 22464613, lmv@hrs.dk
Fremstilling af desserter og festkager	3 dage AMU 49434	1.-3. februar 2027	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk



English AMU Courses - Cooking and Service

Looking to improve your professional skills while working in an international setting? Our English-language AMU courses in cooking and service give you the opportunity to enhance your culinary or hospitality expertise through practical, hands-on training conducted entirely in English.

Whether you work in a restaurant, hotel, café or commercial kitchen, you will gain valuable knowledge, practical techniques and new inspiration that you can apply directly in your daily work.

Courses in English

Kursus	Info	Dato	Lokation
Guest Experience for Front Of House	5 days AMU 26163	7.-16. September 2026	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Leadership Course for the hotel and restaurant industry	10 days AMU 19667 AMU 19668	14. September – 28. October 2026	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Innovative open-faced sandwiches	3 days AMU 20839	14.-16. September 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Green Assistant	8 days AMU 26208	28.-30. Sept. + 19.-20. Oct. + 3.-5. Nov 2026	Hotel- og Restaurantskolen Lene Vietz, tlf. 22464613, lmv@hrs.dk
General food hygiene	3 days AMU 20851	6.-8. October 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Food Hygiene	1 day AMU 47313	2. November 2026	Hotel- og Restaurantskolen Lene Vietz, tlf. 22464613, lmv@hrs.dk
Basic preparation	5 days AMU 20841	9.-13. November 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Core Leadership Programme	14 dage AMU 27031	19. January – 25. February 2027	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
More greens in the professional kitchen	1 day AMU 21569	21. January 2027	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk



Ledelse – udvikling, trivsel og resultater

Vil du udvikle dine ledelseskompetencer og blive endnu skarpere i rollen? På vores lederkurser får du ny viden og konkrete værktøjer til at skabe retning, motivere medarbejdere og styrke samarbejdet i hverdagen.

Du lærer at kommunikere tydeligt, håndtere udfordringer med overblik og skabe et arbejdsmiljø, hvor både medarbejdere og resultater kan udvikle sig.

Ledere i branchen

<u>Kursus</u>	Info	Dato	Lokation
Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant	4 dage AMU 21038	7.-8. september + 28.-29. september 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Grundlæggende lederuddannelse	14 dage AMU 26166	8. september – 5. november 2026	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Grundlæggende lederuddannelse	14 dage AMU 26166	21. september – 9. december 2026	ZBC Slagelse, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Restaurantledelse 1 <i>eller</i> Receptionsledelse 1	5 dage AMU 19667 AMU 17823	9.-10. sept. + 30. sep. + 1. okt. +8. okt. 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Leadership Course for the hotel and restaurant industry	11 days AMU 19667 AMU 19668	14. September – 28. October 2026	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant	4 dage AMU 26179	2. november – 10. november 2026	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Arbejdsmiljøledelse	1 dag AMU 49441	13. november 2026	ZBC Slagelse, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk
Grundlæggende lederuddannelse	13 dage AMU 26166	11. januar – 10. februar 2027	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Core Leadership Programme	14 dage AMU 27031	19. January – 25. February 2027	Hotel- og Restaurantskolen Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Forandringsledelse	3 dage AMU 49734	Løbende opstart	ZBC Online, Mette Lauge, tlf. 41721064, mlsi@zbc.dk

Økonomi

Prisen for et AMU-kursus er typisk omkring 220 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 137,50 kr. pr. time (2026-sats). Derudover kan du få tilskud til befordring udover de første 24 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: [Kurser med tilskud](#)

Eller læs mere om reglerne for kantinefonden på [Kantineoverenskomsten - DI](#)

Economy

The price of an AMU course is typically around DKK 220 per day for employees without a higher education qualification. Courses for people with dyslexia (OBU) and preparatory adult education (FVU) are free of charge.

When you register for an AMU course via voksenuddannelse.dk, you can also apply for VEU compensation of DKK 137.50 per hour (2026 rate). In addition, you may receive a travel allowance for travel exceeding the first 24 km. You may also be eligible for an allowance for meals and accommodation if you qualify for VEU support and live more than 60 km from the training location.

Employees covered by a collective agreement between HORESTA, Dansk Erhverv and 3F may apply for an additional DKK 85 per hour from the competence development fund. To qualify, the employee must still be entitled to self-selected training and must have been employed for at least six months. Employees receive their full salary while attending the course.

Apply for funding from the competence development fund through PensionDanmark: [Kurser med tilskud](#)

Or read more about the rules for the Canteen Fund under the [Canteen Collective Agreement – DI](#)

Mangler du et kursus?

Kan du ikke finde det kursus, du leder efter? Så kontakt os endelig. Vi hjælper gerne med at finde den rette løsning og fortæller om mulighederne for at oprette nye kurser.

Har I flere medarbejdere med samme behov, kan kurset i mange tilfælde også gennemføres hos jer.





Vær med.
Verden er til at forandre.

Kalender- oversigt af udvalgte kurser



September 2026

T 1				
O 2				
T 3				
F 4				
L 5				
S 6				
M 7		Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant	Guest Experience for FOH, 7.-16. Sep.	37
T 8		-		
O 9	Sensorik for begyndere			
T 10	-			
F 11	-			
L 12				
S 13				
M 14			Innovativt smørrebrød	38
T 15				
O 16				
T 17	Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag			
F 18	-			
L 19				
S 20				
M 21				39
T 22				
O 23				
T 24				
F 25				
L 26				
S 27				
M 28	Øllets grundkursus	-	Green assistant, 28. Sep. - 5. Nov.	40
T 29	-	-		
O 30	-			

Oktober 2026

T 1						
F 2						
L 3						
S 4						
M 5	Syltning og fermentering af sæsonens råvarer	Salg i gæstebetjeningen 1	Tjenerens præsentationsteknikker	Servering ved selskaber og konferencer		41
T 6	-	-	-	-	Servering og service i restauranten	Produktion af pølser, pålæg og røgvarer
O 7	-			-	-	-
T 8					-	-
F 9					-	
L 10						
S 11						
M 12						42
T 13						
O 14						
T 15						
F 16						
L 17						
S 18						
M 19		Vinens grundkursus			Marcipan og kransekage	43
T 20	Prod. af convenience food	-			-	
O 21	-	-			Chokoladefremstilling til professionel brug	
T 22	-	-			-	
F 23		-				
L 24						
S 25						
M 26	Signaturbrød	-	Salg i betjeningen 2			44
T 27	-	-	-			
O 28		-			Brød med surdej	
T 29	Nordisk Korn - Nye veje til korn i køkkenet	-			-	
F 30	-					
L 31						

November 2026

S 1			
M 2	Gastronomisk værtskab	Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant	Food Hygiene 45
T 3	-	-	Avanceret tilberedning af kaffedrikke
O 4	-		
T 5	-		
F 6			
L 7			
S 8			
M 9	Basic preperation	-	46
T 10		-	
O 11			
T 12			
F 13			
L 14			
S 15			
M 16			47
T 17			
O 18			
T 19			
F 20			
L 21			
S 22			
M 23			48
T 24			
O 25			
T 26			
F 27			
L 28			
S 29			
M 30			49

December 2026

T 1		
O 2		
T 3		
F 4		
L 5		
S 6		
M 7	Bæredygtig produktion af mad og fødevarer	50
T 8	-	
O 9	Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	
T 10	-	
F 11		
L 12		
S 13		
M 14		51
T 15		
O 16		
T 17		
F 18		
L 19		
S 20		
M 21		52
T 22		
O 23		
T 24	Juleaften	
F 25	Juledag	
L 26	2. juledag	
S 27		
M 28		53
T 29		
O 30		
T 31	Nytårsaften	



DANSK
ERHVERV

HØRESTA

HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN

Z3C

