

JATAK EFTERUDDANNELSE



**Efteruddannelse
Syddanmark
Efterår 2025 - forår 2026**

HORESTA

DANSK
ERHVERV

3F Privat Service,
Hotel og Restauration

 Styrelsen for Arbejdsmarked
og Rekruttering

HANSENBERG



KOLD KURSER

 TIETGENSKOLEN

AMU
Fyn

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.....	5
▪ Klimavenligt og bæredygtigt.....	6
▪ Gæstebetjening, bar og barista.....	7
▪ Ledelse og oplæring.....	8
▪ Andre kurser:	
▪ Brød.....	9
▪ Smørrebrød.....	9
▪ Chokolade.....	9
▪ Kunstig intelligens (AI).....	9
▪ Ergonomi og rengøring.....	10
▪ Almene kompetencer:	
▪ Ordblindeundervisning (OBU).....	11
▪ Forberedende Voksenundervisning (FVU)	11
▪ Fra ufaglært til faglært.....	11
▪ Tilskud og økonomi.....	12
▪ Koordinering og kontakt.....	12

OPLÆRINGSANSVALIG I HOTEL OG RESTAURANT, 4 dage, AMU-FAG 21038

Uge 51 og uge 2: 15. -16. december 2025 og 5.- 6. januar 2026, HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, Kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk

OPLÆRINGSANSVALIG I HOTEL OG RESTAURANT, 4 dage, AMU-FAG 21038

Uge 10: 2.-3. marts og 9.-10. marts 2026. Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847 heem@koldcollege.dk

BRØD MED SURDEJ 2 dage , AMU-FAG 49448

Uge 2: 6.og 7. januar 2026, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847 heem@koldcollege.dk

BÆREDYGTIGHED IFT. FØDEVARER, SERVICE OG OPLEVELSER, 3 dage, AMU-FAG 49830

Uge 2: 5., 6. og 7. januar 2026, HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk

BÆREDYGTIG PRODUKTION AF MAD OG FØDEVARER, 2 dage, AMU-FAG 49843

Uge 2: 8. og 9. januar 2026, HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, Kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk
Uge 4: 21. og 22. januar 2026. Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847 heem@koldcollege.dk

DET KLIMAVENTLIGE KØKKEN, 2 dage, AMU-FAG 49852

Uge 3: 12. og 13. januar 2026, HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, Kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk

SYLTNING OG FERMENTERING AF SÆSONENS RÅVARER, 3 dage, AMU-FAG20862

Uge 3: 14., 15. og 16. januar 2026, HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, Kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk

CHOKOLADEFREMSTILLING TIL PROFESSIONEL BRUG, 2 dage AMU-FAG 46930

Uge 3: 12. og 13. januar 2026. Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847 heem@koldcollege.dk

BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG, 2 dage AMU-FAG 20800

Uge 3 : 14. og 15. januar 2026. Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847 heem@koldcollege.dk

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

Uge 3: 13.-15. januar 2026, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE, 6 MODULER FORDELT PÅ 15 DAGE

Uge 3: 13. - 15. januar 2026, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

ERGONOMICS IN PROFESSIONAL CLEANING, 2 DAYS, AMU-49367 - kurset afvikles på engelsk

Week 4: 19. - 20. Jan. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102 , mn@amu-fyn.dk

MATERIALS KNOWLEDGE AND DETERGENTS, 3 DAYS, AMU-49350 - kurset afvikles på engelsk

Week 4: 21., 22. and 23. Jan. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk

SMØRREBRØDSVÆRKSTEDET, 3 dage, AMU-FAG 20840

Uge 7: 11. – 13. februar 2026. Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847 heem@koldcollege.dk

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

Uge 10: 4. og 5. marts 2026. HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, Kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk

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

Uge 11: 9. - 11. marts 2026, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE, 6 MODULER FORDELT PÅ 15 DAGE

Uge 11: Opstart 1. modul 9. - 11. marts 2026, TietgenSkolen, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

BASIC CLEANING HYGIENE, 1 DAY, AMU-49349 - kurset afvikles på engelsk

Week 11: 10. Mar. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102 , mn@amu-fyn.dk

MICROFIBRE, 1 DAY, AMU-47493 - kurset afvikles på engelsk

Week 11: 11. Mar. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk

BÆREDYGTIGHEDSRAPPORTERING, 11 DAGE Online, Kombineret af flere AMU-FAG

Kan tages fra uge 3 og frem på selvvalgte dage. 2026, TietgenSkolen, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

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

Kan tages fra uge 2 og frem på selvvalgte dage, TietgenSkolen, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

BÆREDYGTIGHEDSRAPPORTERING, 11 DAGE Online, Kombineret af flere AMU-FAG

Kan tages fra uge 3 og frem på selvvalgte dage. 2026, TietgenSkolen, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

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

Kan tages fra uge 2 og frem på selvvalgte dage, TietgenSkolen, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

SERVICE IN PROFESSIONAL CLEANING, 2 DAYS, AMU-49368 - kurset afvikles på engelsk

Week 32: 5. - 6. Aug. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk

OPTIMIZATION OF CLEANING METHODS, 2 DAYS, AMU-49389 - kurset afvikles på engelsk

Week 37: 9.- 10. Sept. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk

SUSTAINABILITY IN CLEANING, 2 DAYS, AMU-22549 - kurset afvikles på engelsk

Week 41: 7. - 8. Oct. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk

Grønt, vegetarisk og vegansk

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

Uge 3: 14.-15. jan. 2026, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S. Kontakt: Helle E. Martinussen, tlf. 5148 5847, heem@koldcollege.dk

BÆREDYGTIG PRODUKTION AF MAD OG FØDEVARER 2 dage, AMU-FAG 49843

Uge 2: 8. og 9. januar 2026, HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, Kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk

Uge 4: 21. og 22. januar 2026, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle E. Martinussen tlf. 5148 5847
heem@koldcollege.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 3: 14.-15. januar 2026
Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S
Kontakt: Helle E. Martinussen, tlf. 5148 5847,
heem@koldcollege.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
- Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning beskrive de sensoriske principper
- Beregne passende produktions- og portionsstørrelser
- Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer
- Minimere spild ved madproduktion og genanvende overskudsproduktion

Afholdes:

Uge 2: 8. og 9. januar 2026
HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding
Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399, pbl@hansenberg.dk

Uge 4: 21.-22. januar 2026
Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S
Kontakt: Helle E. Martinussen, tlf. 5148 5847,
heem@koldcollege.dk

Klimavenligt og bæredygtigt

BÆREDYGTIGHEDSRAPPORTERING, 11 DAGE Online, Kombineret af flere AMU-FAG

Kan tages fra uge 3 og frem på selvvalgte dage. 2026, TietgenSkolen, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

BÆREDYGTIGHED IFT. FØDEVARER, SERVICE OG OPLEVELSER, 3 dage, AMU-FAG 49830

Uge 2: 5., 6. og 7. januar 2026, HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk

BÆREDYGTIG PRODUKTION AF MAD OG FØDEVARER, 2 dage, AMU-FAG 49843

Uge 2: 8. og 9. januar 2026, HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, Kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk

Uge 4: 21 og 22 januar 2026, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle E. Martinussen tlf. 5148 5847, heem@koldcollege.dk

DET KLIMAIVENLIGE KØKKEN, 2 dage, AMU-FAG 49852

Uge 3: 12. og 13. januar 2026, HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, Kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk

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

Uge 3: 14., 15. og 16. januar 2026, HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, Kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk



Se her hvad Hotel Koldingfjords kok Victor fik ud af at være på efteruddannelseskursus →

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
- Moduler kan tages enkeltvis

Afholdes online:

Kan tages fra uge 3 og frem på selvvalgte dage
TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV
Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576,
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 uddannelsen [Bæredygtig madproduktion](#)

Afholdes:

Uge 2: 8. og 9. januar 2026
HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding
Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399,
pbl@hansenberg.dk

Uge 4: 21. - 22. januar 2026
Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S
Kontakt Helle Ejersbo Martinussen
tlf. 5148 5847, heem@koldcollege.dk



Gæstebetjening, bar og barista

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

Uge 10: 4. og 5. marts 2026. HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, Kontakt: Pernille Baun, 79320399, pbl@hansenberg.dk



Barista 1: TILBEREDNING AF KAFFE, KAKAO OG THE

2 DAGE, AMU-FAG 20806

På dette kursus lærer du at:

- fremstille indbydende kaffe, te og kakao med forskellige metoder
- vejlede gæster i deres valg af varme drikke
- du kan kvalitetsbedømme kaffe-, te og kakaotyper
- betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille disse

Afholdes:

Uge 10: 4. – 5. marts 2026
HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding
Kontakt: Pernille Baun, tlf. 79320399
pbl@hansenberg.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: 15. - 16. december 2025 og 5. - 6. januar 2026, HANSENBERG, Skovvangen 28, 6000 Kolding, Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399, pbl@hansenberg.dk

Uge 10 og uge 11: 2.-3. mar. og 9.-10. mar. 2026, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847, heem@koldcollege.dk

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

Uge 3: 13.-15. jan. 2026, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE, 6 MODULER FORDELT PÅ 15 DAGE

Uge 3: 13.-15. jan. 2026, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

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

Uge 11: 9.-11. mar. 2026, TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk

DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE, 6 MODULER FORDELT PÅ 15 DAGE

Uge 11: Opstart 1. modul 9.-11. mar. 2026, TietgenSkolen, Odense NV, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, 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: 15. - 16. december 2025 og 5. - 6. januar 2026
HANSENBERG, Skovvangen 28, Kolding
Kontakt: Pernille Baun, tlf. 7932 0399,
pbl@hansenberg.dk

Uge 10 og uge 11: 2.-3. mar. og 9.-10. mar. 2026,
Landbrugsvej 55, Odense S,
Kontakt: Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847,
heem@koldcollege.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 13. - 15. januar 2026
TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, Odense NV
Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576,
thbk@tietgen.dk

Andre kurser

Brød

BRØD MED SURDEJ, 2 DAGE, AMU-FAG 49448

Uge 2: 6.-7. jan. 2026, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847 heem@koldcollege.dk

Smørrebrød

SMØRREBRØDSVÆRKSTEDET, 3 DAGE, AMU-FAG 20840

Uge 7: 11-13. feb. 2026, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847 heem@koldcollege.dk

Chokolade

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

Uge 3: 12.-13. jan. 2026, Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S, Kontakt: Helle E. Martinussen tlf. 5148 5847, heem@koldcollege.dk

Kunstig intelligens (AI)-online

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

Kan tages fra uge 2 og frem på selvvalgte dage, TietgenSkolen, Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf. 2261 6576, thbk@tietgen.dk



To udvalgte:

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 syring
- fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syring
- inddrage sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød

Afholdes:

Uge 2: 6.-7. januar 2026
Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S
Kontakt: Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847,
heem@koldcollege.dk

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 3: 12.-13. januar 2026
Kold College, Landbrugsvej 55, Odense S
Kontakt Helle Ejersbo Martinussen tlf. 5148 5847,
heem@koldcollege.dk

Ergonomic and cleaning courses

Courses are held in English.

ERGONOMICS IN PROFESSIONAL CLEANING, 2 DAYS, AMU-49367

19. - 20. Jan. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk

MATERIALS KNOWLEDGE AND DETERGENTS, 3 DAYS, AMU-49350

21., 22. and 23. Jan. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk

BASIC CLEANING HYGIENE, 1 DAY, AMU-49349

10. Mar. 2026, AMU-Fyn, , AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk

MICROFIBRE, 1 DAY, AMU-47493

11. Mar. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk

SERVICE IN PROFESSIONAL CLEANING, 2 DAYS, AMU-49368

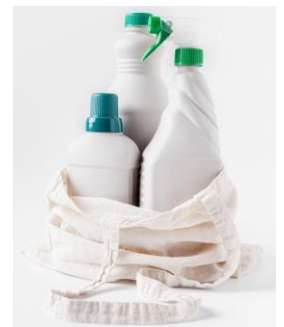
5. - 6. Aug. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk

OPTIMIZATION OF CLEANING METHODS, 2 DAYS, AMU-49389

9. - 10. Sept. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk

SUSTAINABILITY IN CLEANING, 2 DAYS, AMU-22549

7. - 8. Oct. 2026, AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense. Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102, mn@amu-fyn.dk



Two chosen ones:

ERGONOMICS IN PROFESSIONAL CLEANING

2 DAYS, AMU-49367

Based on knowledge of the structure and function of the body, learn to:

- use ergonomically correct working postures when using-cleaning trolleys- tools- machines
- prevent pain and tenderness in the body
- to use the least stressful technique of pull push/carry work
- in the context of limiting repetitive work (EGA) understand the importance of changing working positions
- understand the importance of using the least stressful cleaning methods.

The date and place where the course is held:

19. - 20. January 2026
AMU-Fyn , Petersmindevej 50, 5000 Odense
Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102
mn@amu-fyn.dk

BASIC CLEANING HYGIENE

1 DAY, AMU-49349

Based on basic knowledge of microorganisms and routes of infection, learn to:

- take hygienic considerations into account in the planning of the cleaning
- include the cleaning order.
- take hygienic considerations into account while cleaning.
- recognize contact points to prevent the spread of infections.
- how to obtain good personal hygiene.

The date and place where the course is held:

10. March 2026
AMU-Fyn, Petersmindevej 50, 5000 Odense
Contact: Mette Nielsen, Phone no. 6313 5102
mn@amu-fyn.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

Det kan afholdes på virksomhederne.

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

Det kan afholdes på virksomhederne.



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

Økonomi

Prisen for et AMU-kursus er typisk ca. 214 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 131,55 kr. pr. time (2025-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/

Mangler der noget?

Hvis I ikke kan finde det kursus, som I gerne vil på, så kontakt endelig skolerne 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, henvend dig til den relevante skole.

For spørgsmål om tilskud, henvend dig til PensionDanmark på 7012 1342.

