



JATAK
EFTERUDDANNELSE

HORESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

Målrettet medarbejdere med
brancheerfaring

Efteruddannelse for hotel- og restaurationsbranchen

Region Sjælland og Region Hovedstaden

Efterår 2022



Anretning

3 dage, AMU-nr. 48813

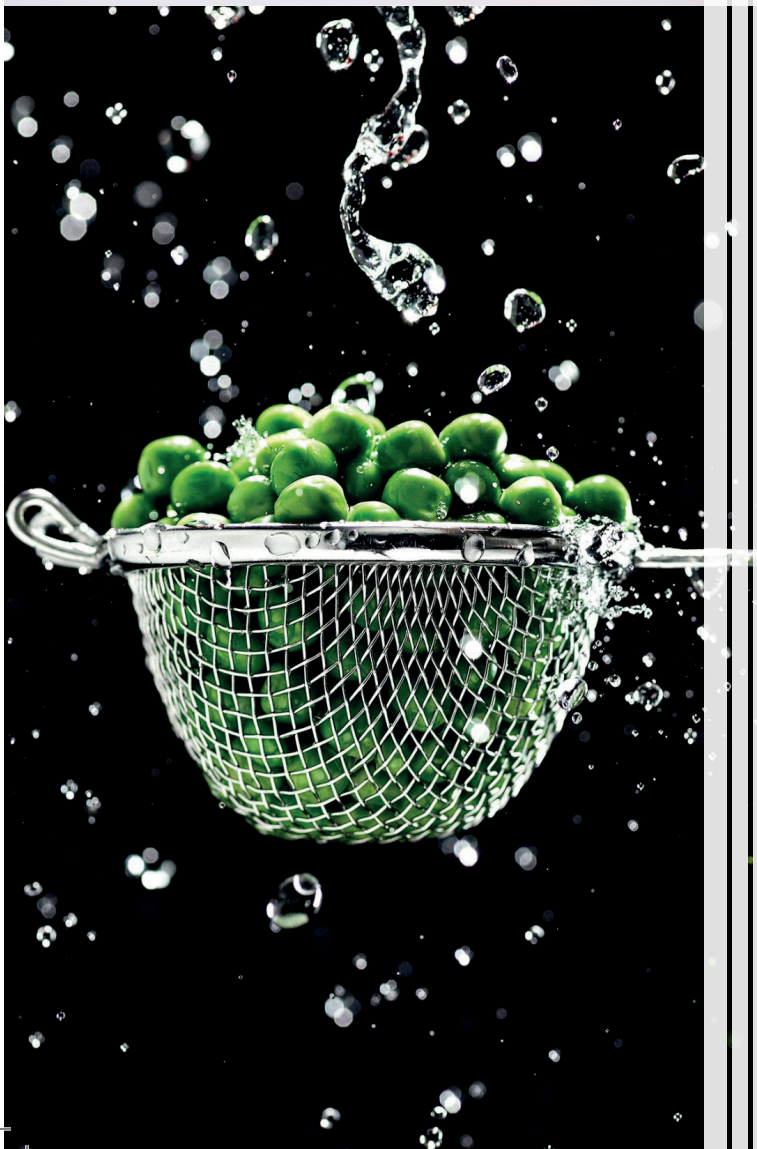
På dette kursus lærer du at:

- Portionere og anvende anretningsteknikker og anretningsformer, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.
- Præsentere retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

Tid og sted

Uge 36: 5.-7. september 2022, kl. 08.00 -15.25
ZBC Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde

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



Bæredygtighed ift. fødevarer, service og oplevelser

3 dage, AMU-nr. 49830

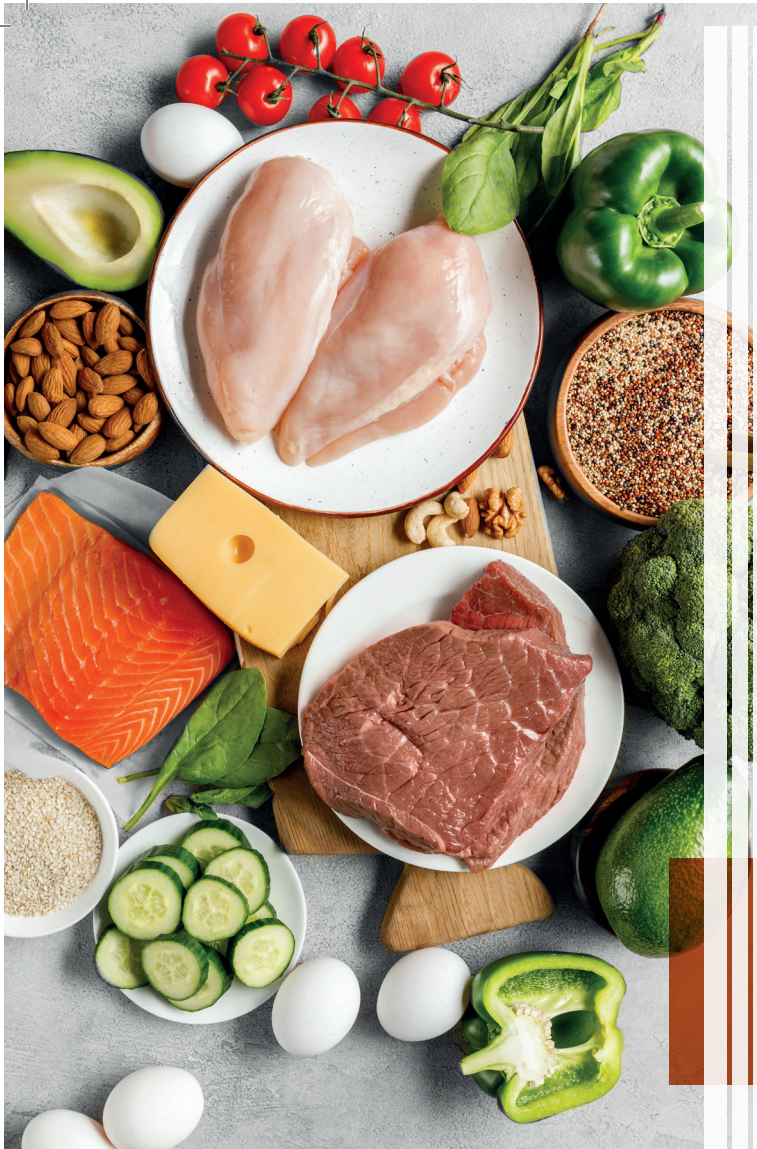
På dette kursus lærer du om:

- Begrebet bæredygtighed og FN's 17 verdensmål i relation (primært mål 12) med særligt fokus på sammenhængen til eget fagområde og egen branche.
- Relevante mærkninger og certificeringer inden for fødevarer-, service- og oplevelsesvirksomhed.
- Begrebet green-washing i relation til virksomhedens egne bæredygtige indkøb.
- Medarbejderansvar for at fremme og arbejde med bæredygtighed.

Tid og sted

Uge 37: 13.-15. september 2022 kl. 08.20 -15.44
Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby

Kontakt: Connie H. Lyholmer, tlf.: 3386 2236 / 2514 2312



Måltidsplanlægning 1

5 dage, AMU-nr. 48801

På dette kursus lærer du at:

- Planlægge varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik.
- Tilberede og anrette varierende varme og kolde måltider, herunder også til borgere med anden kulturel baggrunde.

Tid og sted

Uge 38: 19.-23. september 2022, kl. 08.00-15.25
ZBC Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde

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



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 hed- og aperitifvine samt alkoholfrie drikke korrekt.

Tid og sted:

Uge 39: 29.-30. september 2022, 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. 44978

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 fortrolig med engelsk, også selv om det kan være længe siden, du sidst har brugt det.

Tid og sted

Uge 40: 3.-7. oktober 2022, kl. 08.00 -15.25

U/NORD, Peder Oxes Alle 4, 3400 Hillerød

Tilmelding skal ske via voksenuddannelse.dk

Kontakt: Lone Lyngbo, tlf. 4829 0007



Mad til vegetarer og veganere

3 dage, AMU-nr. 48781

På dette kursus lærer du at:

- Planlægge og fremstille vegetarisk og vegansk mad, som lever op til anbefalingen for normal kost ud fra viden om vegetariske kostformer.
- Tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter 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: 11.-13. oktober 2022, kl. 08.20 -15.44

Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby

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



Mentoruddannelse - Fasthold dine medarbejdere

5 dage, AMU-nr. 40805

På dette kursus:

- Lærer du om mentorrollen, hvor en erfaren person knyttes til en medarbejder.
- Lærer du at vejlede ansatte i selve jobfunktionen og kulturen i virksomheden. Du bliver en bedre menneskekender og lærer om kommunikation, og hvordan du tilpasser din kommunikation til andre.
- Får du indblik og træning i coaching, så du på de første dage får teorien på plads og en god basistræning i anvendelse af værktøjerne. Derefter går du hjem og afprøver metoderne i det omfang, det er muligt. Når vi mødes igen, udveksles erfaringer fra "det virkelige liv", og du får flere værktøjer og mere træning.

Tid og sted:

27. okt., 8. og 23. nov. samt 7. og 14. dec. 2022, kl. 08.00-15.25

U/NORD, Peder Oxes Alle 4, 3400 Hillerød

Tilmelding skal ske via oksenuddannelse.dk

Kontakt: Lone Lyngbo, tlf. 4829 0007



Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

2 dage, AMU-nr. 49843

På dette kursus lærer du at:

- Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning.
- Beregne passende produktions- og portionsstørrelser.
- Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer.
- Minimere spild ved madproduktion og genanvende overskudsproduktion.

Tid og sted:

Uge 46: 15.-16. november 2022, kl. 08.20 -15.44

Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby

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



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 fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet..

Tid og sted:

Uge 47: 21.-22. november 2022, kl. 08.00-15.34

CELF, Kringelborg Allé 7, 4800 Nykøbing

Kontakt: Lene Andersen, tlf. 5488 8852



Det klimavenlige køkken

2 dage, AMU-nr. 43060

På dette kursus lærer du at:

- Udvikle og fremstille klimavenlig 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 klimavenligere køkken.
- Fremstille smagfuld, klimavenlig 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 klimavenlig mad

Tid og sted:

Uge 47: 23.-24. november 2022, kl. 08.00-15.34

CELF, Kringelborg Allé 7, 4800 Nykøbing

Kontakt: Lene Andersen, tlf. 5488 8852



Økonomi og tilskud

Hvis kursusdeltageren har uddannelse på maksimalt faglært niveau (erhvervsuddannelse), ligger prisen på kurserne fra 128 kr. pr. dag, og man kan som arbejdsgiver opnå VEU-godtgørelse på op til 892 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 1522 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:

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.

Angivne priser er 2022 satser. Der tages forbehold for ændringer i priser og tilskud.



JATAK
EFTERUDDANNELSE

HORESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

Måltrettet medarbejdere med
brancheerfaring

CELF

U/NORD

HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN

Z3C

Styrelsen for Arbejdsmarked
og Rekruttering