

EFTERUDDANNELSE FOR HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN

REGION NORD- OG MIDTJYLLAND



HØRESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

**MÅLRETTEDE MEDARBEJDERE
MED BRANCHEERFARING, EFTERÅR 2022**



MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE

3 DAGE, AMU-NR. 48781

På dette kursus lærer du at:

- planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, der lever op til anbefalingen for normal kost.
- 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 34: Den 22. - 24. august 2022, kl. 08.00 - 15.25
College360, Bredhøjvej 8, 8600 Silkeborg
Kontakt: Conny Madsen, tlf.: 7536 0360 / 2064 6019

BÆREDYGTIGHED IFT. FØDEVARER, SERVICE & OPLEVELSER

3 DAGE, AMU-NR. 49830

På dette kursus lærer du om:

- begrebet bæredygtighed og FN's 17 Verdensmål (primært mål 12) med særligt med fokus på sammenhængen til eget fagområde og egen branche.
- relevante mærkninger og certificeringer inden for fødevarer-, service- og oplevelsesvirksomhed.
- begrebet greenwashing i relation til virksomhedens egne bæredygtige indkøb.
- medarbejderansvar for at fremme og arbejde med bæredygtighed.

Tid og sted:

Uge 36: Den 5. - 7. september 2022, kl. 08.00 - 15.25
TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg
Kontakt: Jannie R. Ringgaard, tlf.: 2526 6716 / 7250 1000





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 38: Den 19. - 20. september 2022, kl. 08.00 - 15.25
TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg
Kontakt: Jannie R. Ringgaard, tlf.: 2526 6716 / 7250 1000

KONFLIKTHÅNDTERING

3 DAGE, AMU-NR. 46493

På dette kursus lærer du at:

- afværge konflikt- og voldstruende situationer på en faglig, sikkerhedsmæssig og professionel måde.
- skelne mellem effektiv og ineffektiv kommunikation.
- være med til at afværge, nedtrappe og forebygge uhensigtsmæssige konflikter ved din personlige fremtræden og adfærd.
- være opmærksom på stresssymptomer.

Tid og sted:

Uge 40: Den 3. - 6. oktober 2022, kl. 08.00 - 15.25
Kursuscenter Nord, Hestkærvej 30, 9800 Hjørring
Kontakt: Helle Dejligbjerg, tlf.: 7224 6354





INTERNATIONALISERING AF MAD

5 DAGE, AMU-NR. 4426

På dette kursus lærer du at:

- fremstille mad med udgangspunkt i en international madkultur.
- få kendskab til typiske råvarer og hel- og halvfabrikata fra en international madkultur.
- udvælge 1-2 forskellige internationale madkulturer, fx middelhavskost, asiatisk kost eller mad fra Sydamerika.
- præsentere madkulturen og de fremstillede retter samt redegøre for madens kulinariske kvalitet.

Tid og sted:

Uge 40: Den 3. - 7. oktober 2022, kl. 08.00 - 15.25
College360, Bredhøjvej 8. 8600 Silkeborg
Kontakt: Conny Madsen, tlf.: 7536 0360 / 2064 6019

BAGNING MED SURDEJ

2 DAGE, AMU-NR. 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 viden om sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

Tid og sted:

Uge 41: Den 11. - 12. oktober 2022, kl. 08.00 - 15.25
Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70, 7500 Holstebro
Kontakt: Charlotte Kastrup, tlf.: 9912 2272 / 9912 2222





KUVERT- OG MADBRØD BAGT I RESTAURANTEN

2 DAGE, AMU-NR. 48284

På dette kursus lærer du at:

- udvælge, opbevare og anvende forskellige meltyper, krydderier eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.
- anvende de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnings ved fx fordej og surdej.
- fremstille æstetiske kuvert- og madbrød samt efterleve Fødevarerstyrelsens krav om mærkning af allergener.
- planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.

Tid og sted:

Uge 41: Den 11. - 12. oktober 2022, kl. 08.00 - 15.25
AARHUS TECH, Skolen for trends og gastronomi, Dollerupvej 4, 8000 Aarhus C
Kontakt: Dorthe Jensen, tlf.: 2223 4526 / 8937 3533

DET KLIMAVENLIG KØKKEN

2 DAGE, AMU-NR. 43060

På dette kursus lærer du at:

- udvikle og fremstille klimavenligt 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 mere klimavenligt køkken.
- fremstille smagfuldt, klimavenligt 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 klimavenligt mad.

Tid og sted:

Uge 43: Den 25. - 26. oktober 2022, kl. 08.00 - 15.25
AARHUS TECH, Skolen for trends og gastronomi, Dollerupvej 4, 8000 Aarhus C
Kontakt: Dorthe Jensen, tlf.: 2223 4526 / 8937 3533





TAPASKAGER – SÆSON OG TEMA

2 DAGE, AMU-NR. 47620

På dette kursus får du:

- inspiration til nye mini konditorkager, som kan anvendes på desserttallerkener.
- mulighed for at udvikle nye kager.
- erfaring med at fremstille udvalgte sæson- og temaprodukter, efterleve gældende hygiejneforskrifter samt emballere og opbevare de fremstillede produkter korrekt.
- viden om planlægning og udførelse af produktion og produktudvikling samt prissætning af det valgte sæson- og temaprodukt.

Tid og sted:

Uge 41: Den 11. - 12. oktober 2022, kl. 08.00 - 15.25
Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70, 7500 Holstebro
Kontakt: Charlotte Kastrup, tlf.: 9912 2272 / 9912 2222

BÆREDYGTIG FISK OG SKALDYR

3 DAGE, AMU-NR. 49851

På dette kursus lærer du at:

- tilberede forskellige fisk og skaldyr fanget med skånsomme og bæredygtige fangstmetoder.
- kende til opdræts- og fiskeriformer og om indkøb af fisk og skaldyr baseret på bæredygtige opdræts- og fangstmetoder.
- kende til de forskellige mærkningsordninger og guides, som understøtter et bæredygtigt valg af fisk og skaldyr.

Tid og sted:

Uge 44: Den 31. oktober - 2. november 2022, kl. 08.00 - 15.25
Nordic Food College, Mosegårdsvej 10, 7900 Nykøbing Mors
Kontakt: Janni Thousgaard, tlf.: 9272 9842





SUNDERE KAGER OG DESSERTER I KØKKENER

3 DAGE, AMU-NR. 48809

På dette kursus lærer du at:

- udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer til produktion af indbydende, sunderne og velsmagende kager og desserter.
- udvikle nye og kreative opskrifter til produktion af sunderne kager og desserter.
- reducere ingredienser i en eksisterende opskrift og erstatte med næringsgivende råvarer.
- opbevare kager og desserter efter gældende fødevarerlovgivning.

Tid og sted:

Uge 45: Den 9. - 11. november 2022, kl. 08.00 - 15.25
Nordic Food College, Mosegårdsvej 10, 7900 Nykøbing Mors
Kontakt: Janni Thousgaard, tlf.: 9272 9842

KOMMUNIKATION I TEAMS

2 DAGE, AMU-NR. 49259

På dette kursus lærer du at:

- forbedre kommunikationen i virksomheden og i teams. Du lærer at løse kommunikationsproblemer og omsætte information til handling.
- medvirke til at forbedre kommunikationen internt i teamet og mellem teamet og den øvrige virksomhed. Du får redskaber til at skelne mellem væsentlige og uvæsentlige informationer.
- bidrage til at løse kommunikationsproblemer og får redskaber til at omsætte information til beslutninger og handlinger.
- identificere og beskrive de interne kommunikationsstrømme i teamet og i virksomheden. Du får viden om, hvordan IT kan anvendes i kommunikation.

Tid og sted:

Uge 48: Den 1. - 2. december 2022, kl. 08.00 - 15.25
Kursuscenter Nord, Hestkærvej 30, 9800 Hjørring
Kontakt: Helle Dejligbjerg, tlf.: 7224 6354



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 893 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 = 1522 kr.

Hotel-, Restaurant- og Turisterhvervets Kompetenceudviklingsfond søges via Pension Danmark på pension.dk. Det er virksomheden som forestår ansøgning.

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:

Gunhild Bjerre
Chefkonsulent
Telefon: 2129 6252
Mail: gunhild@projketjatak.dk

Kurserne er målrettet faglærte og øvrige medarbejdere med brancheerfaring. Der er garanti for, at kurserne holdes ved minimum 8 tilmeldte og sidste frist for tilmelding er en uge før kursusstart.

