

EFTERUDDANNELSE FOR HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN

REGION SYDDANMARK



JATAK
EFTERUDDANNELSE

H^ØRESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

MÅLRETTET MEDARBEJDERE MED
BRANCHEERFARING, EFTERÅR 2022



LEDELSE AF GRØN OMSTILLING OG BÆREDYGTIGHED

2 DAGE, AMU-NR 45251

På dette kursus lærer du om:

- grøn omstilling og bæredygtighed i virksomhedsmæssig kontekst.
- lederens rolle i forbindelse med grøn omstilling.
- metoder til at udvikle bæredygtig virksomhedskultur på arbejdspladsen.
- værktøjer til at understøtte virksomhedens forretningsudvikling.

Tid og sted: Uge 39: Den 29. - 30. september 2022, kl. 08.00 - 15.25
Tietgen, Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV
Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf nr.: 2261 6576
Mail: thbk@tietgen.dk



SIGNATURBRØD

2 DAGE, AMU-NR 47404

På dette kursus lærer du at:

- udvikle et signaturbrød, der kan profilere jeres virksomhed.
- inddrage råvarer, naturen, historien og arkitekturen i virksomhedens lokalområde som inspirationskilde.
- anvende traditionelle som nye teknikker inden for brødbagning til at fremstille et signaturbrød i en ny udformning.

Tid og sted: Uge 40: Den 4. - 5. oktober 2022, kl. 08.00 - 15.25
Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier afd. FOOD,
Ryttervej 65, 5700 Svendborg
Kontakt: Lea Steen Christensen, tlf nr.: 7222 5733



LEDELSE OG DET PERSONLIGE LEDERSKAB

3 DAGE, AMU-NR 49728

På dette kursus lærer du at:

- arbejde med god ledelse, og hvordan du bliver en god leder.
- benytte forskellige lederstile og ledelsesmetoder.
- benytte personlig planlægning og får styr på din tid.

Tid og sted: Uge 40: Den 5. - 7. oktober 2022, kl. 08.00 - 15.25
Tietgen, Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV

Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf nr.: 2261 6576
Mail: thbk@tietgen.dk



CHOKOLADFREMSTILLING TIL PROFESSIONEL BRUG

2 DAGE, AMU-NR 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.
- kvalitetsvurdere færdigprodukter og efterleve gældende hygiejneregler.

Tid og sted: Uge 41: Den 10. - 11. oktober 2022, kl. 08.00 - 15.25
Kold College i Odense, Landbrugsvej 55, 5260 Odense

Kontakt: Marianne Broe, tlf nr.: 6313 2027
Mail: broe@koldcollege.dk



MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE

3 DAGE, AMU-NR 48781

På dette kursus lærer du at:

- planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, 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 43: Den 24. - 26. oktober 2022, kl. 08.00 - 15.25
HANSENBERG, Skovvungen 38, 6000 Kolding

Kontakt: Pernille B. Larsen, tlf nr.: 7932 0399



BÆREDYGTIGHED IFT. FØDEVARER, SERVICE & OPLEVELSER

3 DAGE, AMU-NR 49830

På dette kursus opnår du om:

- begrebet bæredygtighed og FN's 17 verdensmål i relation (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 green-washing i relation til virksomhedens egne bæredygtige indkøb.
- ansvar som medarbejder for at fremme og arbejde med bæredygtighed.

Tid og sted: Uge 43: Den 27. - 28. + 31. oktober 2022, kl. 08.00 - 15.24 Rybners, Spangsbjerg Møllevvej 72, 6700 Esbjerg

Kontakt: Mette Juhl, tlf nr.: 7913 4479



BÆREDYGTIG PRODUKTION AF MAD OG FØDEVARER

2 DAGE, AMU-NR 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.
- beregne passende produktions- og portionsstørrelser og foretage bæredygtige indkøb af fødevarer.
- minimere spild ved madproduktion og genanvende overskudsproduktion.

Tid og sted: Uge 44: Den 1-2 november 2022, kl. 08.00 - 15.25
Kold College i Odense, Landbrugsvej 55, 5260 Odense

Kontakt: Marianne Broe, tlf nr.: 6313 2027
Mail: broe@koldcollege.dk



SERVERING AF ØL I RESTAURATIONSBRANCHEN

2 DAGE, AMU-NR 45532

På dette kursus lærer du at:

- bedømme de almindelige ølsorter i restaurationsbranchen, at vurdere ølsorter ud fra duft og udseende.
- vurdere forskellige komponenters indflydelse på øllets helhedsoplevelse, herunder temperatur, duft, smag og udseende.
- vejlede gæsten om ølsorternes anvendelsesmuligheder samt at betjene, rengøre og vedligeholde øludstyr.

Tid og sted: Uge 45: Den 7. -8. november 2022, kl. 08.00 - 15.25
Kold College i Odense, Landbrugsvej 55, 5260 Odense

Kontakt: Marianne Broe, tlf nr.: 6313 2027
Mail: broe@koldcollege.dk



SIDEMANDSOPLÆRING

2 DAGE, AMU-NR 40373

På dette kursus lærer du at:

- anvende oplæringsmetoder, oplæringsmaterialer og kommunikation, til at oplære andre.
- forstå betydningen af sin kollegas kompetencer og indlæringsstil i forbindelse med oplæringen.
- kunne anvende denne viden i sin oplæring af den enkelte.

Tid og sted: Uge 45: Den 8. - 9. november 2022, kl. 08.00 - 15.24
Rybners, Spangsbjerg Møllevvej 72, 6700 Esbjerg

Kontakt: Mette Juhl, tlf nr.: 7913 4479



SERVICEORIENTERET BETJENING AF GÆSTER

2 DAGE, AMU-NR 48288

På dette kursus lærer du at:

- repræsentere virksomheden og fremstå præsentabel i gæstebetjeningen.
- indgå i positiv dialog med gæsten og yde en imødekomende service på det niveau, som virksomheden har fastsat.
- anvende viden om de elementer, der påvirker gæstens opfattelse af virksomhedens service til at optimere serviceoplevelsen.

Tid og sted: Uge 45: Den 10. - 11. november 2022, kl. 08.15 - 15.39
Rybners, Storstrømsvej 39, 6715 Esbjerg N.

Kontakt: Mette Juhl, tlf nr.: 7913 4479



BARISTA-, KAFFE- OG THEOPLEVELSER

3 DAGE, AMU-NR 48866

På dette kursus lærer du at:

- fremstille kaffe, te, kakao ved hjælp af traditionelle og moderne metoder.
- vejlede gæster i deres valg af varme drikke ud fra produktets egenskaber.
- kvalitetsbedømme forskellige kaffe-, te- og kakaotyper ud fra deres oprindelse og forarbejdning samt konventionelle og økologiske dyrkningsmetoder.
- betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille varme drikke.

Tid og sted: Uge 46: Den 14. - 16. november 2022, kl. 08.00 - 15.25
HANSENBERG, Skovvangen 38, 6000 Kolding

Kontakt: Pernille B. Larsen, tlf nr.: 7932 0399



PRAKTIKVEJLEDER I HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN

2 DAGE, AMU-NR 49465

På dette kursus lærer du at:

- afholde anerkendende og professionelle samtaler, der er med til at sikre progression i elevens uddannelse og skabe sammenhæng for eleven mellem skole- og praktikdel.
- støtte eleven i refleksion over daglige arbejdsopgaver, så eleven udvikler erfaringer, viden og holdninger til eget fagområde og håndværksmæssige kompetencer.
- inspirere eleven til at tænke innovativt og løsningsorienteret i forhold til arbejdsopgaver indenfor reception-, restaurant/cafe, køkken og kantineområdet.
- anvende relevante it-værktøjer til uddannelsesplanlægning.

Tid og sted: Uge 48: Den 28. - 29. november 2022, kl. 08.00 - 15.25
EUC Syd, Stegholt 36, 6200 Aabenraa

Kontakt: Dan Feld-Jakobsen, tlf nr.: 5192 8358/7412 4242

TILSKUD OG ØKONOMI

Hvis kursusedtageren har uddannelse på maksimalt faglært niveau (erhvervsuddannelse), ligger prisen på kurserne fra 126 kr. pr. dag, og man kan som arbejdsgiver opnå VEU-godtgørelse på op til 892 kr. pr. dag. Har kursusedtageren 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 893 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

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, og sidste frist for tilmelding er en uge før kursusstart.

