

EFTERUDDANNELSE FOR HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN

REGION SYDDANMARK



JATAK
EFTERUDDANNELSE

HØRESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

MÅLRETTET MEDARBEJDERE MED
BRANCHEERFARING, FORÅR 2022



KALKULATION I KØKKENET - TRIN 1

2 DAGE, AMU-NR 488

På dette kursus lærer du at:

- kalkulere kostpris ud fra viden om mængde og svindprocenter.
- vurdere en dækningsgrad.
- anvende regneark til beregning af madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag.

Bemærk, det er trin 1 ud af 2 kurser.

Tid og sted: Uge 3: Den 17-18. januar 2022, kl. 08.00 - 15.25
HANSENBERG, Skovvangen 38, 6000 Kolding
Kontakt: Pernille B. Larsen, telefon nr.: 7932 0399



ALMEN FØDEVAREHYGIEJNE

3 DAGE, AMU-NR 45818

På dette kursus lærer du at:

- arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarerhygiejne.
- efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.
- anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter.

Tid og sted: Uge 3: Den 19.-21. januar 2022, kl. 08.00 - 15.25
HANSENBERG, Skovvangen 38, 6000 Kolding
Kontakt: Pernille B. Larsen, telefon nr.: 7932 0399



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 5: Den 3. - 4. februar 2022, kl. 08.10 - 15.34

Uge 22: Den 30. - 31. maj 2022, kl. 8:10 - 15:34

Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier FOOD, Ryttervej 65,
5700 Svendborg.

Kontakt: Lea Nymark Steen Christensen, telefon nr.: 7222 5733



CHOKOLADFREMSTILLING TIL PROFESSIONELT BRUG

2 DAGE, AMU-NR 46930

På dette kursus lærer du at:

- arbejde med god ledelse, og hvordan man bliver en god leder fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om c hokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade.
- temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt samt koge fyldmasse.
- kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter.

Tid og sted: Uge 9: Den 1. - 2. marts 2022, kl. 08.10 - 15.34

Uge 23: Den 7. - 8. juni 2022, kl. 8:10 - 15:34

Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier FOOD, Ryttervej 65,
5700 Svendborg.

Kontakt: Lea Nymark Steen Christensen, telefon nr.: 7222 5733



LEDELSE OG DET PERSONLIGE LEDERSKAB

3 DAGE, AMU-NR 49728

På dette kursus lærer du om:

- din rolle som leder i samarbejdet.
- ledelses- og samarbejdsproblematikker.
- metoder til at opnå optimale resultater af samarbejdet.

Tid og sted:

Uge 11: Den 16. - 18. marts 2022, kl. 08.00 - 15.25

Tietgen, Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV

Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, telefon nr.: 2261 6576

Mail: thbk@tietgen.dk



BRØD 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, og du lærer at inddrage sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

Tid og sted: Uge 12: Den 21. -22. marts 2022, kl. 08.00 - 15.25

Kold College i Odense, Landbrugsvej 55, 5260 Odense

Kontakt: Marianne Broe telefon nr.: 6313 2027

Mail: broe@koldcollege.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 fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Tid og sted: Uge 13: Den 28. - 29. marts 2022, kl. 08.00 - 15.25
Rybners Restaurant- & Kokkeskole,
Spangsbjerg Møllevvej 72, 6700 Esbjerg
Kontakt: Kontakt: Mette Juhl Elting, telefon nr.: 7913 4479



SYLTNING OG FERMENTERING

3 DAGE, AMU-NR 48682

På dette kursus lærer du at:

- At udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.
- At udnytte overskud fra madtilberedningen til at producere forråd og mindske madspild.
- At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.
- At efterleve specifikke hygiejneregler gældende for området.

Tid og sted: Uge 14: Den 4. - 6. april 2022, kl. 08.00 - 15.25
Skolens navn, Rybners Restaurant- & Kokkeskole,
Spangsbjerg Møllevvej 72, 6700 Esbjerg
Kontakt: Mette Juhl Elting, telefon nr.: 7913 4479



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 ølsorterne.
- betjene, rengøre og vedligeholde øludstyr.

Tid og sted: Uge 17: Den 25. - 26. april 2022, kl. 08.00 - 15.25
Kold College i Odense, Landbrugsvej 55, 5260 Odense
Kontakt: Marianne Broe telefon nr.: 6313 2027
Mail: broe@koldcollege.dk2



PRAKTIKVEJLEDER I HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN

2 DAGE, AMU-NR 49465

På dette kursus lærer du at:

- Afholde anderkendende 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 17: Den 2. - 3. maj 2022, kl. 08.00 - 15.25
EUC Syd, Stegholt 36, 6200 Aabenraa
Kontakt: Dan Feld-Jakobsen telefon nr.: 5192 8358/7412 4242



DIGITAL MARKEDSFØRING

2 DAGE, AMU-NR 47562

På dette kursus lærer du at:

- Kendskab til forskellige online og offline markedsføringskanaler.
- Målgrupper på sociale medier.
- Forbrugeradfærd og forbrugskultur.
- Segmentering af en målgruppe.
- Kommunikation til forskellige forbrugere.

Tid og sted: Uge 18: Den 5. - 6. maj 2022, kl. 08.00 - 15.25
Tietgen, Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV
Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, telefon nr.: 2261 6576
Mail: thbk@tietgen.dk



KALKULATION VED PRODUKTION AF MAD

3 DAGE, AMU-NR 48772

På dette kursus lærer du at:

- komponere tapasretter, der er inspireret af det danske køkken
Anvende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder til dimensionering af madproduktion.
- Beregne svind for forskellige fødevarergrupper, mængder, kost- og salgspris samt dækningsbidrag og kalkuleret dækningsgrad.
- Arbejde med viden om svindprocenter på forskellige fødevarergrupper og beregne svind på klargøring, produktion og anretning.

Tid og sted: Uge 18: Den 9. -11. maj 2022, kl. 08.00 - 15.25
EUC Syd, Stegholt 36, 6200 Aabenraa
Kontakt: Dan Feld-Jakobsen telefon nr.: 5192 8358/7412 4242

TILSKUD OG ØKONOMI

Hvis kursusdeltageren 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 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 = 1521 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.

