

EFTERUDDANNELSE FOR HOTELLER, RESTAURANTER OG KANTINER

REGION SYDDANMARK EFTERÅRET 2023 - FORÅRET 2024



H RESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

**MÅLRETTET MEDARBEJDERE
MED BRANCHEERFARING**

MERE GRØNT, VEGETARISK OG KLIMAVENLIGT



MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE

3 DAGE, AMU-NR 48781

På dette kursus lærer du:

- Ud fra viden om vegetariske kostformer at planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normalkost.
- At tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter.
- At anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse.

Tid og sted: Uge 43: 23.-25. oktober 2023, kl. 08.00-15.25
HANSENBERG, Skovvangen 38, 6000 Kolding

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



DET KLIMAVENLIGE KØKKEN

2 DAGE, AMU-NR 49852

På dette kursus lærer du om:

- Rentable koncepter for klimavenlig mad.
- Lokale råvarer og indkøb baseret på bæredygtighed.
- Udvikling og fremstilling af klimavenlig mad af lokale råvarer og råvarer i sæson.
- Udvikling af koncepter for klimavenlig mad baseret på økonomisk bæredygtighed.

Tid og sted: Uge 50: 11.-12. december 2023, kl. 08.00-15.25
Uge 18: 29.-30. april 2024, kl. 08.00-15.25
EUC Syd, Stegholt 36, 6200 Aabenraa

Kontakt: Karin Jespersen, tlf.: 5131 4715

MERE GRØNT, VEGETARISK OG KLIMAVENLIGT



MERE GRØNT I KENDTE RETTER I DET PROFESSIONELLE KØKKEN

1 DAG, AMU-NR 21569

På dette kursus lærer du at:

- Beskrive hvordan kendte og traditionelle retter kan tilberedes med flere planter og med færre animalske råvarer i overensstemmelse med de officielle kostråd.
- Forklare hvordan planterige måltider, hvor animalske produkter anvendes som tilbehør eller krydderi, kan være både klimavenligt og ernæringsmæssigt fyldestgørende.
- At skabe velsmag, mæthedsfølelse, ernæring og tekstur i kendte og traditionelle retter, hvor det plantebaserede fylder mere.

Tid og sted: Uge 50: 13. december 2023, kl. 08.00-15.25
Uge 18: 2. maj 2024, kl. 08.00-15.25
EUC Syd, Stegholt 36, 6200 Aabenraa

Kontakt: Karin Jespersen, tlf.: 5131 4715



GRØNT SMØRREBRØD I PROFESSIONELLE KØKKENER

1 DAG, AMU-NR 21570

På dette kursus lærer du at:

- Redegøre for metoder til at fremstille smagfuldt planterigt smørrebrød med færre eller ingen animalske produkter, herunder for sensoriske succesfaktorer.
- Forklare hvordan planterigt smørrebrød kan sammensættes og fremstilles innovativt med afsæt i traditionelle teknikker og metoder.
- Fremstille plantebaseret pålæg, cremer, pynt og komponenter af sæsonaktuelle grøntsager, krydderurter, bælgrugter, frø og nødder.

Tid og sted: Uge 50: 14. december 2023, kl. 08.00-15.25
Uge 18: 3. maj 2024, kl. 08.00-15.25
EUC Syd, Stegholt 36, 6200 Aabenraa

Kontakt: Karin Jespersen, tlf.: 5131 4715

MERE GRØNT, VEGETARISK OG KLIMAVENLIGT



REDUKTION AF MADSPILD 1

2 DAGE, AMU-NR 48800

På dette kursus lærer du at:

- Planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.
- Medvirke til bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad.
- Samarbejde om forebyggelse af madspild i madproduktionen.

Tid og sted: Uge 2: 8.-9. januar 2024, kl. 08.00-15.25
HANSENBERG, Skovvangen 38, 6000 Kolding

Kontakt: Pernille Baun, tlf.: 7932 0399

Tid og sted: Uge 12: 19.-20. marts 2024, kl. 08.00 - 15.25
Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense

Kontakt: Marianne Broe, tlf.: 6313 2027



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.
- Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer.
- Minimere spild ved madproduktion og genanvende overskudsproduktion.

Tid og sted: Uge 2: 11.-12. januar 2024, kl. 08.00 - 15.25
HANSENBERG, Skovvangen 38, 6000 Kolding

Kontakt: Pernille Baun, tlf.: 7932 0399

MERE GRØNT, VEGETARISK OG KLIMAVENLIGT



PLANTEFARS I PROFESSIONELLE KØKKENER

1 DAG, AMU-NR 21568

På dette kursus lærer du at:

- Beskrive hvordan fars kan fremstilles plantebaseret uden animalske råvarer i overensstemmelse med officielle kostråd og redegøre for metoder til at fremstille smagfulde planterige farsprodukter med færre eller ingen animalske råvarer.
- Forklare hvordan plantebaseret fars kan være både klimavenlig og ernæringsmæssigt fyldestgørende og forklare hvordan plantebaseret fars kan indgå i såvel nye som traditionelle retter.
- Fremstille rent plantebaseret fars med fokus på velsmag, mæthedsfølelse, ernæring og tekstur ved brug af bælgfrugter, frø, nødder, korn, kartofler og sæsonaktuelle grøntsager.

Tid og sted: Uge 4: 25. januar 2024, kl. 08.00-15.25

Uge 21: 24. maj 2024, kl. 08.00-15.25

EUC Syd, Stegholt 36, 6200 Aabenraa

Kontakt: Karin Jespersen, tlf.: 5131 4715



PLANTEBASERET MAD I PROFESSIONELLE KØKKENER

3 DAGE, AMU-NR 21567

På dette kursus lærer du at:

- Beskrive hvad plantebaseret mad er og hvordan plantebaserede måltider kan sammensættes samt forklare hvordan plantebaseret mad kan være både klimavenlig og ernæringsmæssigt fyldestgørende samt redegøre for sensoriske succesfaktorer ved tilberedning af smagfuld plantebaseret mad.
- Planlægge og sammensætte et plantebaseret måltid, hvor der er fokus på velsmag, mæthedsfølelse, ernæring og tekstur under hensyn til specifikke målgruppers behov og forventninger.
- Tilberede planterige måltider, som er baseret på bælgfrugter, grøntsager, kartofler, kornprodukter, frø og nødder alene og i samspil med animalske råvarer samt skabe umami, velsmag og tekstur i det plantebaserede køkken ved hjælp af forskellige tilberedningsmetoder og smagstilsætninger.

Tid og sted: Uge 4: 22.-24. januar 2024, kl. 08.00-15.25

Uge 21: 21.-23. maj 2024, kl. 08.00-15.25

EUC Syd, Stegholt 36, 6200 Aabenraa

Kontakt: Karin Jespersen, tlf.: 5131 4715

BRØD OG CHOKOLADE



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 syrning.
- Fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syrning, og du lærer at inddrage sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

Tid og sted: Uge 1: 3.-4. januar 2024, kl. 08.00-15.25
Uge 11: 12.-13. marts 2024, kl. 08.00-15:25
Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense

Kontakt: Marianne Broe, tlf.: 6313 2027



CHOKOLADEFREMSTILLING 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, samt kvalitetsvurdere færdigprodukter og efterleve gældende hygiejneregler.

Tid og sted: Uge 11: 13.-14. marts 2024, kl. 08.00-15.25
Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense

Kontakt: Marianne Broe, tlf.: 6313 2027

SERVERING, SERVICE OG MARKEDSFØRING



BARISTA-, KAFFE- OG THEOPLEVELSER

2 DAGE, AMU-NR 49448

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: 13.-15. november 2023, kl. 08.00-15.25
HANSENBERG, Skovvangen 38, 6000 Kolding

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



SERVERING AF ØL I RESTAURATIONSBRANCHEN

2 DAGE, AMU-NR 45532

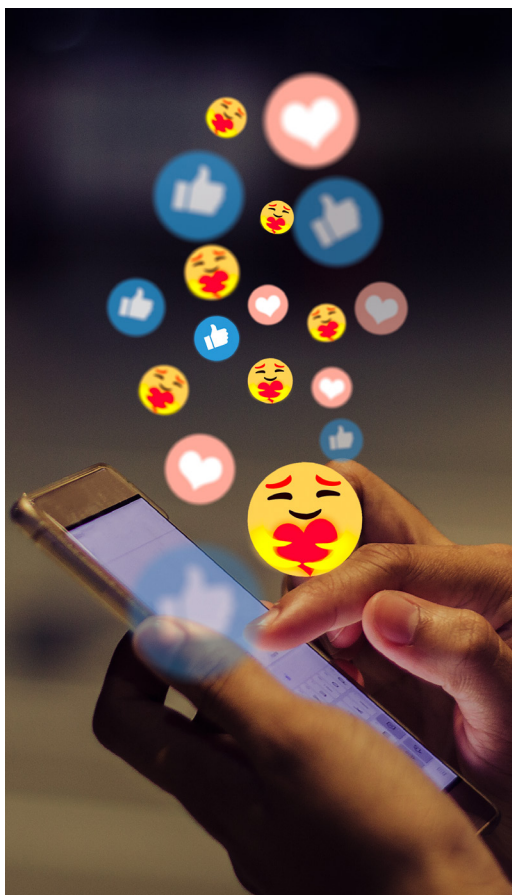
På dette kursus lærer du at:

- Bedømme de almindelige ølsorter i restaurationsbranchen, at vurdere ølsorter ud fra duft og udseende samt at 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 1: 3.-4. januar 2024, kl. 08.00 - 15.25
Uge 12: 18.-19. marts 2024, kl. 08.00-15.25
Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense

Kontakt: Marianne Broe, tlf.: 6313 2027

SERVERING, SERVICE OG MARKEDSFØRING



VIRAL MARKEDSFØRING

2 DAGE, AMU-NR 40995

På dette kursus lærer du at:

- Bruge sociale medier professionelt og dykke ind i hvad et godt opslag skal indeholde.
- Planlægge og gennemføre en viral markedsføringskampagne i relevante medier og på forskellige platforme.
- Bruge de digitale værktøjer og teori om virale hits, som du har fået på kurset.

Tid og sted: Uge 10: 6.-7. marts 2024, kl. 08.00-15.25
TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV

Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf.: 2261 6576



KUNDESERVICE

1 DAG, AMU-NR 47296

På dette kursus lærer du at:

- Yde effektiv og god kundeservice.
- Afkode forskellige kundetyper og lytte til den enkelte kundes behov.
- Tilpasse kropssprog, adfærd og sprogbrug i den enkelte kunderettede situation.

Tid og sted: Uge 17: 24. april 2024 kl. 08.00-15.25
TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV

Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf.: 2261 6576

LEDELSE OG BÆREDYGTIGHED



LEDELSE OG DET PERSONLIGE LEDERSKAB

3 DAGE, AMU-NR 49728

På dette kursus lærer du at:

- Faget henvender sig både til nye og erfarne ledere og lederaspiranter samt nøglepersoner uden formelt lederansvar, som ønsker at dygtiggøre sig indenfor ledelsesfaget.
- Arbejde med god ledelse, og hvordan du bliver en god leder samt benytte forskellige lederstile og ledelsesmetoder.
- Værktøjer og redskaber til at håndtere konflikter og nedtrappe vanskelige situationer imellem medarbejdere eller kunder.
- Dette fag er modul 1 på den Grundlæggende Lederuddannelse, som er fordelt på 6 moduler over i alt 15dg. Faget kan tages selvstændigt, hvis det ønskes.

Tid og sted: Uge 3: 15.-17. januar 2024, kl. 08.00-15.25
Uge 11: 11.-13. marts 2024, kl. 08.00-15.25
TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV

Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf.: 2261 6576



BÆREDYGTIGHEDSRAPPORTERING

11 dage i alt. Sammensat af 4 moduler

På dette kursus lærer du:

- Hvad bæredygtig omstilling, cirkulær forretningsforståelse og ESG er – og hvad det ikke er.
- At læse et klimaregnskab og en ESG-rapport og samt kunne indhente de nøgletal som kræves til disse.
- Begreber, standarder og organisatoriske forhold, der er væsentlige for en bæredygtig virksomhed.

Tid og sted: Opstart i uge 5: 29. januar 2024, kl. 08.00-15.25
Forløbet er opbygget i 4 moduler.
TietgenSkolen, Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV

Kontakt: Thomas Bystrup-Kjær, tlf.: 2261 6576

HELT NYT KURSUS!

OPLÆRING

JATAK
TIL ELEVER



OPLÆRINGSANSVARLIG PÅ HOTEL-, RESTAURANT- OG KANTINEOMRÅDET

4 DAGE, AMU-NR 21038

På kurset opnår du blandt andet færdigheder i:

- 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.

Tid og sted: Uge 2-4: 8.-9. og 22.-23. januar 2024,
kl. 08.00-15.25

Kontakt: HANSENBERG, Skovvangen 38, 6000 Kolding
Pernille Baun, tlf.: 7932 0399

Tid og sted: Uge 10-11: 5.-6. og 18.-19. marts 2024,
kl. 08.00-15.25

Kontakt: Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense
Marianne Broe, tlf.: 6313 2027

VI LAVER KURSER EFTER JERES BEHOV

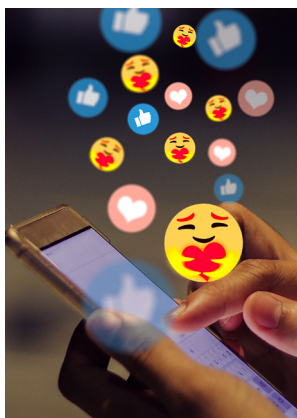
HAR I BEHOV FOR ANDRE KURSER ELLER SKRÆDDERSYEDE FORLØB PÅ VIRKSOMHEDEN?

Hvis I ikke kan finde det kursus, som I gerne vil på, så kontakt endelig skolerne eller STAR for at høre om de kan udbyde kurserne.

Det kan også være, at I vil høre om det er muligt at afholde kurset hos jer.

Andre kurser kan fx være:

- Dansk for tosprogede eller for ansatte med udfordringer i at læse-, skrive- regne.
- Ergonomi, brand og førstehjælp.
- Samarbejde, kommunikation og konflikter.
- Gæstebetjening for studerende, der er ansat som reservetjener eller bar manager.



TILSKUD OG ØKONOMI

Prisen for et kursus er typisk 134-200 kr. pr. dag (2023) for medarbejdere, der har til og med en erhvervsuddannelse eller gymnasial uddannelse uden nogen videregående uddannelse.

Virksomheden kan via virk.dk søge om VEU-godtgørelse på op til 911 kr. pr. dag. Er der mere end 60 km mellem hjem og skole, kan der søges tilskud på 500 kr. skattefrit til overnatning.

Der kan søges om yderligere 629 kr. pr. dag i tilskud fra kompetencefonden for medarbejdere, der er omfattet af overenskomsten mellem HORESTA 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. Alle nævnte satser er i 2023-niveau.

For yderligere information vedr. tilmelding til kurser, VEU-godtgørelse eller tilskud fra kompetencefonden er du velkommen til at kontakte en af de enkelte skoler eller STAR:

Niels Rosenlund Vestergaard

VEU-Koordinator

Tlf. 7222 3829, mail: nrv@star.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.

