

# EFTERUDDANNELSE FOR HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN

## REGION NORD- OG MIDTJYLLAND



**HORESTA**

**3F**  
Privat Service,  
Hotel og Restauration

**MÅLRETTET MEDARBEJDERE  
MED BRANCHEERFARING, FORÅR 2024**









## LEDERKURSUS- HOTEL, RESTAURATION OG FØDEVARER OMRÅDET

10 DAGE, AMU-NR. 19667 & 19668

### På dette kursus lærer du at:

- anvende forskellige ledelsesstile og -metoder
- sikre god kommunikation på alle niveauer
- løse konflikter og gennemføre vanskelige samtaler
- optimere ressourcer med motivation og medarbejderinddragelse
- anvende redskaber til at styrke forandring og udvikling af det sociale miljø

### Tid og sted:

Uge 2: Den 9 jan. – 13. marts 2024, kl. 08.15 – 15.40

TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

Kontakt: Lisa Høgaard Rahbek, tlf.: 2526 6691 / Email: lira@techcollege.dk

## MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE

3 DAGE, AMU-NR. 48781

### På dette kursus lærer du om:

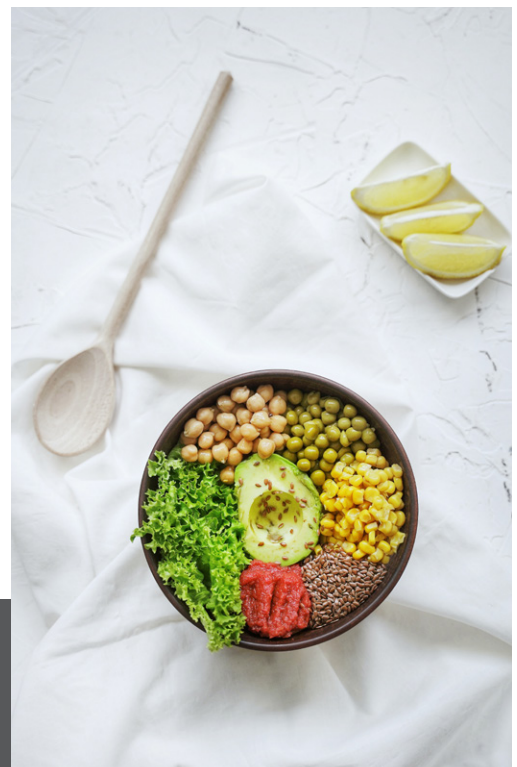
- planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, der lever op til anbefalingen for normalkost
- tilberede frugt og grønsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter
- anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse

### Tid og sted:

Uge 4: Den 22. – 24. januar 2024, kl. 08.00 – 15.24

College360, Bredhøjvej 8. 8600 Silkeborg

Kontakt: Conny Madsen, tlf.: 2063 4532 / Email: com@college360.dk





## SMØRREBRØDSKØKKEN - TRIN 1

2 DAGE, AMU-NR. 48828

### På dette kursus lærer du at:

- arbejde med kolde og lune anretninger samt salater, garniture og pynt
- arbejde med variationer ud fra viden om danske råvarer, råva-resammensætning, smag, konsistens og farver
- arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet

### Tid og sted:

Uge 3: Den 17. – 18. januar, 2024, kl. 08.00 – 15.25  
AARHUS TECH, Skolen for trends og gastronomi, Dollerupvej 4, 8000 Aarhus C  
Kontakt: Dorthe Jensen, tlf.: 2223 4526 / Email: dkj@aarhustech.dk

## DET KLIMAVENLIG KØKKEN

2 DAGE, AMU-NR. 49852

### På dette kursus lærer du at:

- rentable koncepter for klimavenlig mad
- lokale råvarer og indkøb baseret på bæredygtighed
- udvikle og fremstille klimavenlig mad
- fremstille mad af lokale råvarer og råvarer i sæson
- udvikle koncepter for klimavenlig mad baseret på økonomisk bæredygtighed

### Tid og sted:

Uge 5: Den 29. – 30. januar, 2024, kl. 08.15 – 15.40  
TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg  
Kontakt: Lisa Høgaard Rahbek, tlf.: 2526 6691 / Email: lira@techcollege.dk





## BÆREDYGTIG PRODUKTION AF MAD OG FØDEVARER

2 DAGE, AMU-NR. 49843

### På dette kursus lærer du at:

- planlægge bæredygtig produktion af mad og fødevarer
- at minimere spild ved optimal udnyttelse af råvarer, hensigtsmæssige indkøb, beregning af portionsstørrelser og effektiv genanvendelse af overproduktion

### Tid og sted:

Uge 5: Den 7. – 8. februar 2024, kl. 08.00 – 15.24

Mercantec Viborg, Gastronomi og Sundhed, H.C. Andersens Vej 7-9, 8800 Viborg

Kontakt: Karina Strand, tlf.: 2475 0569 / Email: [stra@mercantec.dk](mailto:stra@mercantec.dk)

## KUVERT- OG MADBRØD BAGT I RESTAURANTEN

2 DAGE, AMU-NR. 48284

### På dette kursus lærer du at:

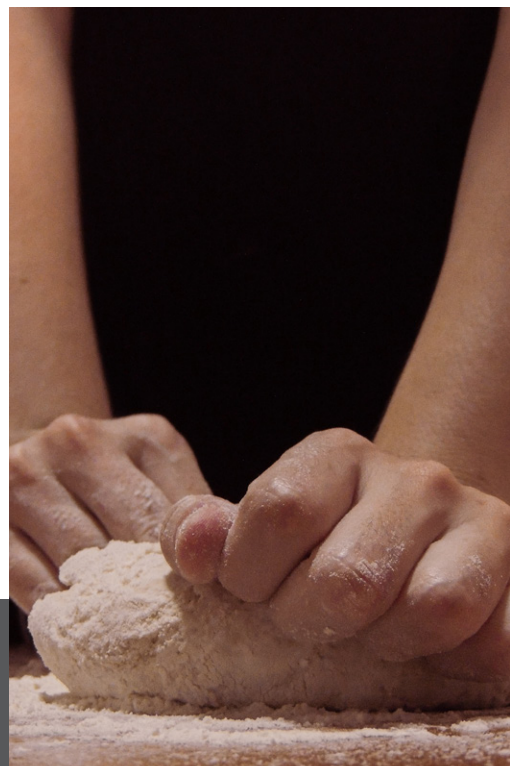
- udvælge, opbevare og anvende forskellige meltyper, krydderier eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød
- anvende de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej
- fremstille æstetiske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

### Tid og sted:

Uge 6: Den 6. – 7. februar, 2024, kl. 08.00 – 15.25

AARHUS TECH, Skolen for trends og gastronomi, Dollerupvej 4, 8000 Aarhus, C

Kontakt: Dorte Jensen, tlf.: 2223 4526 / 8937 3533 / Email: [dkj@aarhustech.dk](mailto:dkj@aarhustech.dk)







## BRØDPRODUKTION

4 DAGE, AMU-NR. 48284 – 48814-A

### På dette kursus får du:

- planlægge og sammensætte et bredt sortiment indenfor forskellige brødgrupper
- kende og beherske hæve- og syrningsmetoder/-midler
- fremstille brødtyper af forskellige mel-, kerne- og frøtype

### Tid og sted:

Uge 17: Den 22. – 25. april 2024, kl. 08.00 – 15.24

College360, Bredhøjvej 8. 8600 Silkeborg

Kontakt: Conny Madsen, tlf.: 2063 4532 / Email: com@college360.dk

## DEKORATIVE KAGER OG DESSERTER

2 DAGE, AMU-NR. 48815

### På dette kursus lærer du at:

- fremstille forskellige typer kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering, anretning og flambering
- arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet

### Tid og sted:

Uge 8: Den 19. – 20. februar 2024, kl. 08.00 – 15.25

Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70, 7500 Holstebro

Kontakt: Mie Mikkelsen, tlf.: 9912 2412 / Email: mim@ucholstebro.dk





## BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG

2 DAGE, AMU-NR. 20800

### På dette kursus får du:

- arbejde specifikt med bælgfrugters anvendelsesmuligheder i retter/menuer i professionelle køkkener, hvor plantebaseret mad har en mere fremtrædende plads i den daglige kost
- anvende surdej til at bage brød, madbrød og boller ud fra indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktionelle egenskaber
- anvende tørrede bønner, linser og ærter i din madlavning, og en række huskereglere, så du let kommer i gang med at anvende danske bælgfrugter i din madlavning

### Tid og sted:

Uge 8: Den 19. + 21. februar 2024, kl. 08.00 – 15.25  
Nordic Food College, Mosegårdsvej 10, 7900 Nykøbing Mors  
Kontakt: Janni Thousgaard, tlf.: 9272 9842 / Email: jkt@eucnordvest.dk

## OPLÆRINGSANSVARLIG I HOTEL OG RESTAURANT

2x2 DAGE, AMU-NR. 21038

### På dette kursus lærer du at:

- oplære andre
- tilrettelægge oplæring med brug af forskellige oplæringsformer
- skabe gode læringssituationer og et lærende arbejdsmiljø
- bidrage til at skabe sammenhæng for eleven mellem oplæring i virksomheden og skoleundervisningen
- inkludere eleven i virksomhedens kultur og arbejdsfællesskab
- tilrettelægge et oplæringsforløb, der overholder de formelle krav

### Tid og sted:

Uge 10: Den 5 – 6 og 19 – 20 marts 2024, kl. 08.15 – 15.40  
TECHCOLLEGE, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg  
Kontakt: Lisa Høgaard Rahbek, tlf.: 2526 6691 / Email: lira@techcollege.dk







## BAGNING MED SURDEJ I KØKKENER

2 DAGE, AMU-NR. 48805

### På dette kursus lærer du at:

- fremstille og passe forskellige former for surdej på baggrund af grundlæggende viden om surdej
- anvende surdej til at bage brød, madbrød og boller ud fra indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktionelle egenskaber
- kvalitetsvurdere surdej og bedømme brød, madbrød og boller bagt med surdej med henblik på at udvikle smagen og tilgode-se brugergruppernes ønsker og behov

### Tid og sted:

Uge 8: Den 21. – 22. februar 2024, kl. 08.00 – 15.25  
Uddannelsescenter Holstebro, Døesvej 70, 7500 Holstebro  
Kontakt: Mie Mikkelsen, tlf.: 9912 2412 / Email: mim@ucholstebro.dk

## GRILLTILBEREDNING I RESTAURANT OG KØKKEN

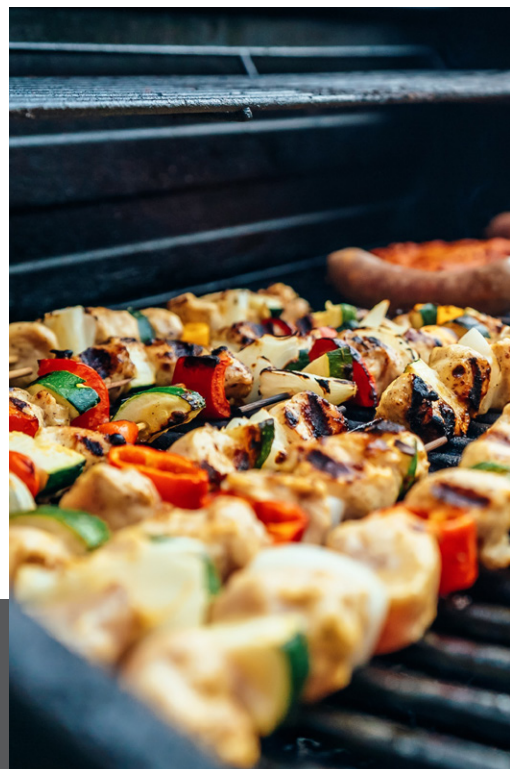
2 DAGE, AMU-NR. 49954

### På dette kursus lærer du at:

- anvende marinaer, rubs og aromaer til at lave velegnet marinering med fokus på marinadens sensoriske egenskaber
- krav til fødevarerhygiejne og sikkerhed anvendes ved tilberedning af madvarer på grill
- udvikle retter, der kan tilberedes på grill og at anvende den bedste tilberedningsteknik/metode i forhold til den valgte grill og brændselsform, herunder brugen af sousvide og langtidstilberedning ved lav temperatur

### Tid og sted:

Uge 8: Den 18. + 20. marts 2024, kl. 08.00 – 15.25  
Nordic Food College, Mosegårdsvej 10, 7900 Nykøbing Mors  
Kontakt: Janni Thousgaard, tlf.: 9272 9842 / Email: jkt@eucnordvest.dk





### **ØKONOMI OG TILSKUD:**

Hvis kursusedtager har uddannelse på faglært niveau, er prisen på kurserne fra 126 kr. pr. dag, og der kan opnås VEU-godtgørelse til arbejdsgiver på op til 911 kr. pr. dag. Har kursusedtager mere end 120 km t/r til skolen, ydes der tilskud til kost og logi på op til 576 kr. pr. døgn samt tilskud til transport (2023 satser).

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 selvalgt uddannelse og har minimum 6 måneders anciennitet. Tilskud i alt pr. Dag = 1540 kr.

### **TILMELDING:**

Tilmelding til AMU-kurserne og VEU godtgørelse foregår via skolernes hjemmeside, hvor der linkes til efteruddannelse.dk. Virksomheder der er omfattet af f.eks. overenskomst og betaler til Pension Danmark kan søge tilskud gennem Hotel-, Restaurant- og Turisterhvervets kompetenceudviklingsfond. For yderligere information vedr. tilmeldinger til kurser og ansøgning om løntilskud kontakt den erhvervsskole, der udbyder kurserne.





