

EFTERUDDANNELSE

KURSER I SYDDANMARK EFTERÅR 2020

August

17.-18. Brød med surdej

September

7.-8. Chokoladefremstilling til professionel brug

10. Konflikt håndtering

14.-15. Servering af øl i restaurationsbranchen

21.-22. Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

Oktober

2.-4. Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

5.-6. Bæredygtig madfremstilling

5.-6. Chokoladefremstilling til professionel brug

5.-7. Barista-, kaffe- og theoplevelser

5.-7. Møde- og konferencetilrettelæggelse

19.-21. Mad til vegetarer og veganere

26.-27. Dansk tapas

26.-27. Biokemiske processer ved fremstilling af brød

November

19. Konflikt håndtering

December

8.-10. Møde- og konferencetilrettelæggelse

KURSUSTILMELDING

Tilmelding til kurserne og ansøgning om tilskud foregår via skolernes hjemmeside, hvor der linkes til efteruddannelse.dk, eller ved at kontakte skolerne. Se kontaktoplysninger på bagsiden. Du kan også søge på AMU-numret på efteruddannelse.dk og tilmelde dig direkte derinde.

TILSKUD OG ØKONOMI

Hvis kursusdeltager har uddannelse på faglært niveau, ligger prisen på kurserne fra 126 kr. pr. dag, og man kan som arbejdsgiver opnå VEU-godtgørelse på op til 881 kr. pr. dag. Har kursusdeltager mere end 120 km t/r til kursusudbyder, ydes der tilskud til kost og logi på op til 500 kr. pr. døgn samt tilskud til transport.

Virksomheder, der er omfattet af overenskomst og betaler til Pension Danmark, kan udover VEU-godtgørelse søge tilskud gennem Hotel-, Restaurant- og Turisterhvervets Kompetenceudviklingsfond. Beløbet er 629 kr. pr. dag til medarbejdere, der har været ansat minimum et halvt år og ikke har opbrugt retten til selvvalgt uddannelse.

Kurserne er målrettet faglærte og øvrige medarbejdere med brancheerfaring. Der er garanti for, at kurserne holdes ved minimum 8 tilmeldte.

Brød med surdej

AMUnr. 49448



17.-18. august kl. 8.15 - 15.39

2 dage på Kold College i Odense

På dette kursus lærer du at fremstille brød og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper og syring. Du lærer at fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syring og du lærer at inddrage viden om sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

Chokoladefremstilling til professionel brug

AMUnr. 46930



7.-8. september kl. 8.00 - 15.24

2 dage på Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier

På kurset lærer du bl.a. at fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg. Du lærer, at temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt samt koge fyldmasse, at kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter, og at efterleve gældende hygiejneregler.

Konflikthåndtering

AMUnr. 45389



10. september kl. 8.00 - 15.24

1 dag på Tietgen i Odense

Du lærer at håndtere utilfredse kunder og andre vanskelige situationer samt at arbejde med dit kropssprog og dets betydning for din kommunikation. Du arbejder med forskellige konflikthåndteringsteknikker og får konstruktive kommunikationsværktøjer til at nedtone og optrappe dit sprog.

Servering af øl i restaurationsbranchen

AMUnr. 45532



14.-15. september kl. 8.15 - 15.36

2 dage på Kold College i Odense

Du lærer 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. Du lærer at vejlede gæsten om de ølsorters anvendelsesmuligheder samt atbetjene, rengøre og vedligeholde øludstyr.

Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

AMUnr. 40781



21. - 22. september kl. 8.00 - 15.24

2 dage på Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier

Du lærer at udvælge råvarer og produkter under hensyntagen til deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter. Du lærer at fremstille dej samt bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

AMUnr. 48682



2.-4. oktober kl. 8.00 - 15.24

3 dage på Rybners i Esbjerg

Du lærer at udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer. Du arbejder med at udnytte overskud fra madtilberedningen til at producere forråd og mindske madspild samt at udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

Bæredygtig madfremstilling

AMUnr. 48816



5.- 6. oktober kl. 8.00 - 15.24

1 dag på Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier

Du lærer at planlægge bæredygtig køkkenproduktion i relation til miljø, ressourceforbrug og sæsonvarer, herunder at minimere køkkenets madspild ved at udnytte råvarer optimalt i klargøring og tilberedning, beregne passende portionsstørrelser, foretage hensigtsmæssige indkøb, genanvende køkkenets overproduktion og lade overskud indgå i et forrådslager.

Chokoladefremstilling til professionel brug

AMUnr. 46930



5.-6. oktober kl. 8.15 - 15.36

2 dage på Kold College i Odense

På kurset lærer du bl.a. at fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg. Du lærer, at temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt samt koge fyldmasse, at kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter, og at efterleve gældende hygiejneregler.

Barista-, kaffe- og theoplevelser

AMUnr. 48866



5.-7. oktober kl. 8.00 - 15.24

3 dage på Hansenberg i Kolding

På dette kursus lærer du at fremstille kaffe, te, kakao ved hjælp af traditionelle og moderne metoder, at vejlede gæster i deres valg af varme drikke ud fra produktets egenskaber samt at kvalitetsbedømme forskellige kaffe-, te- og kakaotyper ud fra deres oprindelse og forarbejdning samt konventionelle og økologiske dyrkningsmetoder.

Mad til vegetarer og veganere

AMUnr. 48781



19. - 21. oktober kl. 8.00 - 15.24

3 dage på Hansenberg i Kolding

Du lærer at planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost, at tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter. Du lærer at anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse.

Dansk tapas

AMUnr. 48835



26.-27. oktober kl. 8.00 - 15.24

2 dage på Hansenberg i Kolding

På dette kursus lærer du at komponere tapasretter der er inspireret af det danske køkken, dets råvarer og den spanske tradition for tapas, at planlægge, tilberede og anrette tapas i passende portionsstørrelser til alle anledninger samt at anvende sensoriske redskaber til at udvikle og forfine måltidsoplevelsen.

Biokemiske processer ved fremstilling af brød

AMUnr. 48413



26.-27. oktober kl. 8.15 - 15.39

2 dage på Kold College i Odense

På dette kursus lærer du at vurdere kvaliteten af brødets form, konsistens og smag, at korrigere i bageprocessen for at opnå den ønskede kvalitet på et færdigt brød, at udvikle bageopskrifter samt at opsætte egne bageprocesser.

Konflikthåndtering

AMUnr. 45389



19. november kl. 8.00 - 15.24

1 dag på Tietgen i Odense

Du lærer at håndtere utilfredse kunder og andre vanskelige situationer samt at arbejde med dit kropssprog og dets betydning for din kommunikation. Du arbejder med forskellige konflikthåndteringsteknikker og får konstruktive kommunikationsværktøjer til at nedtone og optrappe dit sprog.

Møde- og konferencetilrettelæggelse

AMUnr. 44377



5.-7. oktober k. 8.00 - 15.24

3 dage på Tietgen i Odense

Du lærer om forskellige mødetyper og betydningen af mødetypen, om tids- og handlingsplaner før, under og efter mødet samt om dagsorden og styring af dagsordenen. Du bliver klogere på opgaver ved reservationer, klargøring, forplejning, hotelinkvartering og transport og på programsætning og planlægning af møder og konferencer.

KONTAKTINFORMATION

HAR DU SPØRGSMÅL?

KONTAKT PROJEKT **JAK TAK TIL EFTERUDDANNELSE**



Du kan altid kontakte chefkonsulent Gunhild Bjerre med spørgsmål eller hjælp med tilmelding til dig selv eller en af dine medarbejdere.

Gunhild Bjerre

Chefkonsulent, Vestdanmark

gunhild@projektjatak.dk

21 29 62 52



KONTAKT **SKOLERNE**

Kontakt den specifikke skole for tilmelding eller spørgsmål.



Landbrugsvej 55
5260 Odense S
63 15 20 43
info@koldcollege.dk



Svendborg
Erhvervsskole & Gymnasier

Skovsbovej 43
5700 Svendborg
72 22 57 00
mail@sesg.dk



Grådybet 73G
6700 Esbjerg
79 13 45 11
info@rybners.dk



TIETGEN
KOMPETENCECENTER
FOR FREMTIDEN

Rugårdsvej 268
5210 Odense NV
65 45 20 09
tkc@tietgen.dk



Skovvangen 28
6000 Kolding
79 32 01 00
hansenberg@hansenbergdk



**Styrelsen for Arbejdsmarked
og Rekruttering**