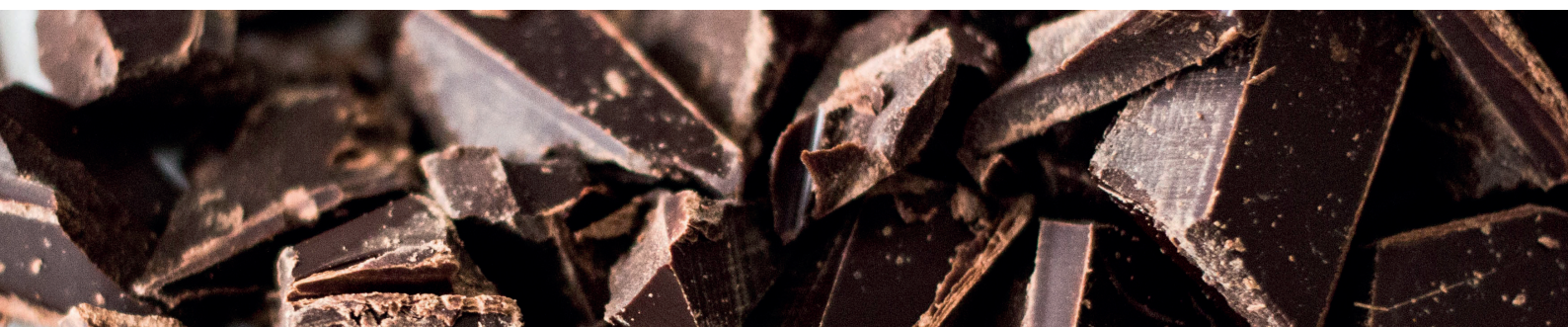




EFTERUDDANNELSE

KURSER I SYDDANMARK VINTER 2021



ONLINEKURSER

Effektiv brug af e-mail og kalender



Udbydes af Tietgen i perioden **11. januar - 24. juni 2021**

Bliv mere effektiv i mailprogrammet Outlook. Du bliver skarpere til at håndtere mails, planlægge i kalenderen, indkalde til møder og i det hele taget hurtigt afvikle dine opgaver i mailprogrammet. Fokus på kurset er, hvordan du kan bruge Outlook til opgavestyring, organisering og mødeplanlægning i en travl hverdag.

Du kan tage også tage kurset som tilstedeværelseskursus på vores kursuscenter i Odense NV.

AMUnr. 40749
Varighed: 1 dag

Regneark til enkelte beregninger



Udbydes af Tietgen i perioden **11. januar - 24. juni 2021**

Bliv mere effektiv i Excel. Du lærer de grundlæggende funktioner og faciliteter i Excel, så du kan redigere i eksisterende regnearksopstillinger og oprette og opstille enkle regneark på en overskuelig og præsentabel måde. Herudover lærer du at sortere og filtrere data i regnearket.

Du kan tage også tage kurset som tilstedeværelseskursus på vores kursuscenter i Odense NV.

AMUnr. 47218
Varighed: 2 dage

JANUAR 2021

Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

AMUnr. 49448



11. - 12. januar kl. 8.00 - 15.24

2 dage på HANSENBERG i Kolding

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.

Brød med surdej

AMUnr. 40781



13. - 14. januar kl. 8.00 - 15.24

2 dage på HANSENBERG i Kolding

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.

Barista-, kaffe- og theoplevelser

AMUnr. 48866



18. - 20. januar 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.

Vinoplevelser 1

AMUnr. 48874



20. - 21. januar kl. 8.15 - 15.39

2 dage på KOLD College i Odense

Du kan informere gæsten om vinens karakteristika med hensyn til farve, bouquet, smag, sødme og tørhedsgrad samt vælge de rette vine til bestemte retter og menuer på et grundlæggende niveau. Du kan tolke vinetikettens oplysninger, smagsvurdere udvalgte vine fra førende vinproducerende lande og forklare om grundlæggende vinfremstilling.

Bæredygtig madfremstilling

AMUnr. 48816



21.- 22. januar kl. 8.00 - 15.24

2 dage 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.

Mad til vegetarer og veganere

AMUnr. 48781



25. - 27. januar 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.

FEBRUAR 2021

Salgsteknik

AMUnr. 40003



3. - 4. februar kl. 8.00 - 15.24

2 dage på Tietgen i Odense

Du arbejder med forskellige salgsteknikker, der lærer dig at præsentere og sælge dine produkter, så kunden får en god oplevelse og har lyst til at komme igen. Du lærer at lytte aktivt og spørge ind til din kundes behov. Og du lærer om grundlæggende salgsp psykologi og hvordan dit kropssprog og din kommunikation har betydning for salget.

Konflikthåndtering

AMUnr. 45389



5. februar 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.

Vinoplevelser 2

AMUnr. 48875



17. - 18. februar kl. 8.15 - 15.39

2 dage på KOLD College i Odense

Du lærer at vejlede gæster om valg af vin på baggrund af din viden om vindyrkning, vintyper, fremstillingsmetoder og sensorisk. Du kan sammensætte og planlægge menuer ud fra et koncept og gastronomisk speciale og vælge vinde under hensyntagen til råvarer, gastronomiske produktionsmetoder og kultur/traditioner.

MARTS 2021

Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

AMUnr. 45389



1. - 2. marts 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.

Servering af øl i restaurationsbranchen

AMUnr. 45532



15.-16. marts kl. 8.15 - 15.39

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.

Chokoladefremstilling til professionel brug

AMUnr. 46930



15. - 16. marts 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.



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.

Medarbejdere omfattet af 3F/HORESTA overenskomsten med minimum 6 måneders anciennitet, kan udover VEU-godtgørelse søge 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.

Hotel-, Restaurant- og Turisterhvervets Kompetenceudviklingsfond søges via Pension Danmark på pension.dk. Det er virksomheden som forestår ansøgning.

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

KONTAKT SKOLERNE

Har du spørgsmål til tilmelding, datoer og undervisning er du altid velkommen til at kontakte skolen.

HANSENBERG 

Skovvangen 28 • 6000 Kolding
79 32 01 00 • hansenberg@hansenberg.dk



Svendborg
Erhvervsskole & Gymnasier
Skovsbovej 43 • 5700 Svendborg
72 22 57 00 • mail@sesg.dk

KOLD KURSER

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

 **TIETGEN**
BUSINESS
FOR FREMTIDEN

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



Kontakt Projekt Ja tak

Har du spørgsmål til regler for kompetencefonde eller andet, er du velkommen til at kontakte:

Gunhild Bjerre

Chefkonsulent, Vestdanmark
gunhild@projektjatak.dk
21 29 62 52

HORESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration