

# Grunduddannelse i Hospitality

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

## Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

## Fag: Salg og service i gæstebetjening

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>47692 | **Varighed**<br>1 dag |
| **AMU-pris:**<br>DKK 208,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 900,75 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte), som er beskæftiget med gæstebetjening inden for hotel- og restaurantvirksomhed.

**Beskrivelse:** - Du kan med afsæt i virksomhedens kultur- og værdisæt anvende anerkendende kommunikation til at fremme salg og service i gæstebetjeningen.
- Du kan anvende forskellige salgs- og servicemetoder i gæstebetjeningen, der fremmer opbygningen af virksomhedens gæsterelationer.
- Du kan anvende de nødvendige bestemmelser i købeloven i relation til forbrugerkøb.
- Du kan medvirke ved simpel markedsføring af virksomheden.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**
DKK 3.584,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**
DKK 14.049,45

## Tilmelding

## Fag: Service og værtskab på hotel og restaurant

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>47693 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 416,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.551,50 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte), som er beskæftiget med gæstebetjening inden for hotel- og restaurantvirksomhed.

**Beskrivelse:** Deltageren kan anvende god og imødekommende gæstebetjening og indfri gæstens ønsker og forventninger ud fra virksomhedens muligheder. Deltageren kan, med indsigt i virksomhedens koncept samt egen og andre medarbejderes betydning for den daglige drift, medvirke til at gæsten føler sig velkommen og får en positiv oplevelse. Deltageren kan anvende og forstå betydningen af begrebet "værtskab" og i samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere skabe god atmosfære og give gæsten en positiv helhedsoplevelse.

## Fag: Almen fødevarehygiejne

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>45818 | **Varighed**<br>3 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 624,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 2.299,90 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af fødevarer til salg.

**Beskrivelse:** Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

## Fag: Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke



**ZBC**
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>43733 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 416,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.551,50 |

**Målgruppe:** Uddannelsen henvender sig primært til den ufaglærte tjener på restauranter, hoteller, kroer, herregårde og slotte m.fl., som udbyder og udskænker øl og andre drikkevarer.

**Beskrivelse:** Deltageren kan servere øl samt gæstebetjene om de mest forekommende ølsorter. Deltageren kan mikse og servere de mest almindelige drinks og cocktails samt forestå tilhørende bararbejde. Deltageren kan servere hedvine og aperitifvine samt alkoholfrie drikke korrekt.

## Fag: Bæredygtighed på hotel & restaurant

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>43735 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 256,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.409,60 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig primært mod ikke-faglærte medarbejdere, som arbejder inden for restaurant- og hotelbranchen.

**Beskrivelse:** - Du kan forstå sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning
i relation til en virksomheds samlede økonomi.
- Du kan gennemgå og registrere ressourceforbruget og brugen af miljøbelastende produkter inden for egne arbejdsområder og relatere dette til de miljømålsætninger, virksomheden har formuleret.
- Du kan i dit daglige arbejde medvirke til at reducere virksomhedens ressourceforbrug og anvendelse af miljøbelastende produkter på baggrund af viden om området.

## Fag: Valg af vine til menu og gæster

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>48282 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 416,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.551,50 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte tjenere, der til hverdag arbejder med vinmenuer til restauranter og hoteller. Forløbet bruges i forbindelse med optimering af gæstetilfredshed og skabe bedre, professionel service samt rådgivning for gæsten.



**ZBC**
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888

**Beskrivelse:** Deltageren kan:
Gæsteforklare om valg af vine til de enkelte retter på menukortet, der er baseret på både moderne og klassiske drikkevareforslag.
Vejlede gæsten om den sensoriske oplevelse, som vinen og retten tilsammen bidrager til.
Servere vin i henhold til ideel serveringstemperatur og glastype, så gæsten den får den optimale oplevelse af vinen.
Udvikle vinmenuer ud fra sæson, begivenhed, tema og i sammenhæng med køkkenets gastronomiske koncept.
Udvælge vine i forskellige prisniveauer til vinmenu, som har et samspil mellem kvalitet og pris, der stemmer overens med virksomhedens værdier og brand.

## Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>48822 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 416,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du kan:
Kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter.
Udarbejde prisoverslag på enkeltretter ud fra passende dækningsbidrag.
Vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.
Anvende regneark til beregning af madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag.

## Fag: Råvarer i køkkenet - trin 1

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>48826 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 416,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du kan for de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet:
Anvende og vurdere råvarerne ud fra kvalitet og økologi, sæson og næringsværdi.
Opbevare og klargøre den enkelte råvare korrekt og kontrollere modningsforhold.
Medvirke ved bestilling og indkøb af råvarer samt beregne forbrug for en given ret.

## Fag: Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening



**ZBC**
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>48872 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 416,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.551,50 |

**Målgruppe:** Medarbejdere der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster i forbindelse med ophold og/eller overnatning samt tryghed/sikkerhed i forbindelse hermed.

**Beskrivelse:** Du kan:
- Anvende personlig kommunikation der har til formål at få gæsten til at føle sig velkommen.
- Anvende skriftlig kommunikation der har til formål, at få gæsten til at føle sig velkommen og få en god oplevelse.
- Anvende kommunikation til at afdække gæstens behov, ønsker og forventninger.
- Optræde præsentabel, professionel og imødekommende.
- Udvise diskretion og høflighed som del af den professionelle gæstebetjening.



**ZBC**
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888