Fleksible Fødevarer kurser - Hotel og restaurant

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Salg og service i gæstebetjening

Fagnummer: 47692	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	**Uden for målgruppe:** 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.

Fag: Menuvejledning ved gæstebetjening

Fagnummer: 43734	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.202,25

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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 2.814,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 15.680,25

Tilmelding

Beskrivelse: - Du kan tage hensyn til anledning, sundhed, diæter, kultur og religion ved
sammensætning af menuer.
- Du kan gæstebetjene ved menuvalg og har viden om smag og tilberedning af retterne på menuen.
- Du kan ved servering af dagens anretninger og måltider vejlede og betjene gæsten i valget af egnede drikkevarer.
- Du kan modtage og afgive ordre på bestillinger.

Fag: Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke

Fagnummer: 43733	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** 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: Kuvert- og madbrød bagt i restauranten

Fagnummer: 48284	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan:
Udvælge, opbevare og anvende forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.
Anvende de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævning ved fx fordej og surdej.
Fremstille æstetiske kuvert- og madbrød samt efterleve Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.
Planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.
Sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

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

Fagnummer: 48822	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** 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: Kalkulation i køkkenet - trin 2

Fagnummer: 48823	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	**Uden for målgruppe:** DKK 933,30

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

Beskrivelse: Du kan:
Beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer.
Tilpasse prisen på enkeltretter og buffeter ved justering af råvarernes mængde og art.

Fag: Råvarer i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 48826	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** 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: Måltidsplanlægning 1

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

Fagnummer: 48801	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.040,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.666,50

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere og teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:
Ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik planlægge varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund.
Ud fra måltidsplanlægningen tilberede og anrette varierede varme og kolde måltider og måltidskomponenter.

Fag: Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant 1

Fagnummer: 48870	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	**Uden for målgruppe:** DKK 900,75

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 god og imødekommende gæstebetjening og indfri gæstens ønsker og forventninger ud fra givne muligheder.
- Udføre god service med afsæt i virksomhedens værdier, kultur og koncept.
- Skabe gode oplevelser for gæsten, som tager afsæt i gæstens forventninger og ønsker til dette.

Fag: Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

Fagnummer: 49844	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.551,50

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til servering, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være tjener, receptionist, gastrom m.fl.

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

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Bæredygtig udvikling og grøn omstilling i hotel-og restaurantvirksomhed
Gæsteforklaring om hotellets/restaurantens bæredygtige profil
Bæredygtige alternativer til eksisterende praksis i virksomheden

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Tendenser og muligheder for bæredygtig brancheudvikling
Kommunikere grønne tiltag og bæredygtige løsninger til gæster og kolleger
Tydeliggøre virksomhedens bæredygtige valg for gæsten
Anvende værktøjer, der kan gøre kursisten til virksomhedens ambassadør for bæredygtighed

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