



Hotel og Restaurant - juni 2024

Kontakt

Sandi Madsen
41721364
sanm@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 forbruger køb.
- Du kan medvirke ved simpel markedsføring af virksomheden.

Fag: Menuvejledning ved gæstebetjening

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 4.992,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 18.856,25

Tilmelding



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.

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: 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

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.

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

Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 20851	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer.
At redegøre for de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning.
At redegøre for gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.
At redegøre for betydningen af god personlig hygiejne og produktionshygiejne ved håndtering af fødevarer.
At redegøre for fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende viden om mikroorganismer i forhold til at hæmme deres udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.
At anvende principper for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.
At anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder.
At anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, udføre egenkontrol i en aktuel produktion.

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 20848	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaringer med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for begreberne kostpris, dækningsgrad, overskud og svindprocent.

At redegøre for sammenhængen mellem råvaremængder og svindprocenter ved madproduktion.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At foretage praktisk kalkulation ved udarbejdelse af enkeltretter.

At vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 2

Fagnummer: 20849	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaringer med madfremstilling i større restauranter, hotelkøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for principperne bag tilpasning af prisen på enkeltretter og buffeter ved justering af råvarernes mængde og art.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer.

Fag: Gourmetbrød til maden bagt i restauranten

Fagnummer: 20858	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for udvælgelse, opbevaring og anvendelse af forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.

At redegøre for de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.

At redegøre for Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.

At fremstille æstetiske kuvert- og madbrød.

At sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.