Hotel- og Restaurantkurser - Vinter 2026 - feb

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

Fagnummer: 49830	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.366,45

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronom, ernæringsassistent, tjener, receptionist, gourmetslagter, bager og konditor.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Begrebet bæredygtighed og FN's 17 verdensmål i relation (primært mål 12) med særligt med fokus på sammenhængen til eget fagområde og egen branche
Relevante mærkninger og certificeringer inden for fødevarer-, service- og oplevelsesvirksomhed
Begrebet green-washing i relation til virksomhedens egne bæredygtige indkøb
Ansvar som medarbejder for at fremme og arbejde med bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og branche
Vurdere klimaaftryk af relevante produkter og ydelser
Vurdere kriterier for at kunne træffe bæredygtige valg i forhold til mad, fødevarer og oplevelser

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 2.568,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 9.592,40

Tilmelding

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

Fag: Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

Fagnummer: 49844	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.597,60

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: Bæredygtighed på hotel og restaurant

Fagnummer: 49486	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.597,60

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. Faglært kan være tjener, receptionist, gastrom m.fl.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Ressourceforbrug og miljøbelastning i virksomheden
Bæredygtige tiltag og deres betydning for virksomhedens samlede økonomi
Relevante mærkningsordninger

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Registrere ressourceforbrug og miljøbelastende produkter inden for eget område
Reducere brug af emballage (papir, plastik m.m.)
Genanvende produkter og materialer
Anvende lokale produkter og materialer
Sortere og håndtere affald korrekt
Medvirke til at reducere virksomhedens samlede ressourceforbrug

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

Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 20851	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.366,45

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: Gæstebetjening: Gastronomen i værtsrollen

Fagnummer: 20863	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.664,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der optræder i værtsrollen og gæsteforklarer virksomhedens menuer.Kurset er udviklet til kursister, der har taget 20812 Det gode værtskab i gæstebetjeningen 1, eller har tilsvarende viden og færdigheder.

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

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for betydningen af begreberne "værtskab" og "service", samt sætte mål for egen rolle som vært.
At redegøre for, hvordan man som vært/gastronom afdækker gæsternes ønsker og forventninger.
Ud fra en gastronomfaglig viden at præsentere menuen, herunder tilberedning og råvarer.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At gæsteforklare retter/menuer på en måde, som understøtter virksomhedens atmosfære og koncept.
At mestre rollen som vært og sikre gæsten en positiv helhedsoplevelse.

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