

Information

Informationsmøde:

Tirsdag d. 6. marts kl. 15:00 i Restauranten på Sandemandsvej 11, 3700 Rønne

Tilmelding til mødet på www.jobnet.dk via 'min side'.

Kurset afholdes:

I ugerne 14 til 19, et 6-ugers forløb.
Dato: fra 3. april til 11. maj 2018

Bemærk: 'skæve' skoleperioder pga. St. Bededag og Kr. himmelfartsdag.

Efterfølgende praktikforløb aftales med din sagsbehandler.

Tilmelding:

Kurset udbydes som en samlet pakke. Det er ikke muligt at tage dele af forløbet.

Er du i beskæftigelse, skal du tilmelde dig via www.efteruddannelse.dk.

Er du ledig skal tilmeldingen ske til din sagsbehandler på Jobcenteret. Der er også mulighed for at tage uddannelsen som et 6 ugers jobrettet kursustilbud.

Yderligere information:

For yderligere information om kursusforløbet kontakt:

Uddannelsessekretær Susanne Pedersen
Tlf: 3065 0228, mail: spe@cabh.dk

Uddannelsesleder Ole B. Larsen
Tlf.: 6012 1804, mail: obl@cabh.dk



Vi skaber og samler de bedste uddannelsestilbud til gavn for elever, erhvervsliv og Bornholm.

Læs mere på campusbornholm.dk

Brancheskift til Hotel og Restaurant

2018

A close-up photograph of a hand holding a wine glass, with red wine being poured from a bottle into it. The background is blurred, showing what appears to be a restaurant or bar setting.

Bliv glad med god service og mad

Muligheder for job i Hotel- & Restaurationsbranchen



– fremtiden starter her

Kursusforløbet henvender sig til dig som er ufaglært ledig eller ønsker et brancheskift. På kurset får du mulighed for at opkvalificere dig og blive omskølet til hotel- og restaurationsbranchen.

Uddannelsens varighed er 6 uger.

Kursusforløbet foregår på Campus Bornholm. Evt. efterfølgende praktik aftales nærmere med din sagsbehandler.

Forløbet er sammensat af følgende AMU kurser:

40080 **Individuel kompetencevurdering** 0,5 dag

Individuel kompetencevurdering giver dig mulighed for individuel uddannelsesplanlægning i AMU, og for at få udstedt AMU-uddannelsesbevis(-er) og AMU-kompetencebevis for anerkendte kompetencer.

40990 **Præsentation af menuer** 1 dag

Du lærer at anvende kommunikationsteorier, præsentationsteknikker og retorik til præsentation af menuer. Du lærer også at vejlede om menuer og valg af vin, og dertil yde gæster betjening, som opleves personlig og nærværende.

48373 **Diæt og allergivenligt brød** 1 dag

Du lærer at fremstille diæt- og allergivenligt brød, småt som store brød, samt kvalitetsvurdere egnede råvarer ud fra viden om de mest udbredte allergier og livsstilssygdomme. Yderligere informere om indholdet af ingredienser i diæt- og allergivenligt brød til kunder og egenkontrol i henhold til lovgivning om allergener.

43733 **Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke** 2 dage

Du kan servere øl samt gæstebetjening om de mest forekommende ølsorter. Du lærer at mikse og servere de mest almindelige drinks og cocktails samt forestå tilhørende bararbejde. Du kan servere hedvine og aperitifvine samt alkoholfrie drikke korrekt.

42912 **Servering af vin** 3 dage

Du lærer at åbne og servere vine korrekt. Du kan gæstebetjening om valg af vine til bestemte retter samt om vinen sensoriske karakteristika. Du opnår desuden færdigheder så du kan gæsteforklare om vinen fremstilling og historie sammenholdt med vinetiketter og vinlove.

43696 **Fremstilling og servering af kaffe, kakao og te** 2 dage

Du lærer at anvende både moderne og traditionelle metoder ved fremstilling og servering af kaffe, kakao og te. Du kan gæstebetjening i kolde og varme drikke fremstillet af kaffe, te og kakao samt gæsteforklare om de anvendte fremstillingsmetoder.

42730 **Introduktion til førstehjælp på jobbet** 0,5 dag

Du bliver orienteret om og opnår elementære færdigheder i nødflytning, livreddende førstehjælp og alarmering.

43894 **Servering og service i restauranten** 3 dage

Du lærer bl.a. at forestå opdækningen i a la carte-, café- og kantinevirksomheder samt foretage afrydning på korrekt vis. Du lærer at varetage tallerkenserivering og servering af morgenmad og brunch. Du kan servicere med forståelse for betydningen af et højt serviceniveau for den aktuelle forretning og for restaurantbranchen som helhed.

45491 **Grundtilberedning i restaurant og kantine** 5 dage

Du lærer bl.a. at anvende de i restaurant og kantine almindeligt forekommende grundtilberedninger ud fra de fem sensoriske grundsmage, samt anvende forskellige råvarer i forhold til tilberedningsmetoder.

45531 **Salat og salatbar i madfremstilling** 2 dage

Du får kendskab til et bredt udvalg af råvarer/produkter - der kan anvendes i salater, herunder råvarernes sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter. Deltageren lærer at planlægge og sammensætte salater/salatbar ud fra forskellige aspekter såsom råvarernes sæson, økonomi, gastronomi, sensorik og ernæringsmæssige hensyn. Du lærer at anvende forskellige tilberedningsmetoder, der er velegnede til de forskellige råvarer i salater/salatbar.

47404 **Signaturbrød** 2 dage

Du får forståelsen af formålet med og princippet bag at udvikle et signaturbrød, der kan profilere en bagerivirksomhed. Du kan inddrage råvarer, naturen, historien og arkitekturen i et lokalområde som inspirationskilde til at udvikle og fremstille et signaturbrød. Du kan anvende traditionelle som nye teknikker inden for brødbagning til at fremstille et signaturbrød i en ny udformning, fritstående eller i forme. Du kan udvikle og fremstille et indbydende signaturbrød under hensyntagen til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter. 0,

45818 **Almen fødevarerhygiejne** 3 dage

Der lægges særligt vægt på, at du lærer at anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Du kan desuden anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom du kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion.

48011 **Takt og tone i gæstebetjeningen** 1 dag

Rigtig fremtoning og god omgangstone er en naturlig del af fagligheden i professionel gæstebetjening af danske såvel som udenlandske gæster. Professionel gæstebetjening indbefatter ligeledes kompetencen til at anvende psykologiske værktøjer til at give den enkelte gæst personlig service og til at kunne udvise diskretion og empati samt kunne håndtere fortrolighed.

47692 **Salg og service i gæstebetjening** 1 dag

Med afsæt i virksomhedens kultur- og værdisæt lærer du at anvende anerkendende kommunikation til at fremme salg og service i gæstebetjeningen. Du får kendskab til forskellige salgs- og servicemetoder i gæstebetjeningen, der fremmer opbygningen af virksomhedens gæsterelationer.