

Information

Kurset afholdes:

Fra dato:	Til dato:	Dage:
Man 17-03-2025	- Fre 21-03-2025	5
Tir 25-03-2025	- Fre 28.03.2025	4
Tir 01.04.2025	- Fre 04.04.2025	4
Tir 08.04.2025	- Fre 11.04.2025	4
Antal dage i alt		17

Kurset udbydes som et samlet forløb.

Undervisningssted:

Campus Bornholm, Minervavej 1, 3700 Rønne

Tilmelding:

For dig som er ledig:

Tilmelding skal ske til din sagsbehandler på Jobcenteret.

Evt. praktik i en virksomhed koordineres af Jobcenteret.

For dig som er i beskæftigelse:

Tilmelding skal ske via voksenuddannelse.dk

Deltagerbetaling kr. 3.536,00 (2024 priser)

Der kan søges om lønrefusion for i alt kr. 15.980,00

For deltagere udenfor AMU målgruppen, dvs. personer med en videregående uddannelse, er deltagerbetalingen kr. 13.062,75. (2024 priser)

Der kan ikke søges lønrefusion.

Tilmeldingsfrist d. 3. marts 2025

Yderligere information:

For yderligere information om kursusforløbet kontakt:

Uddannelsessekretær Pia Kure Kaas

Mail: pkk@cabh.dk Tlf: 5695 9700



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

Læs mere på campusbornholm.dk

Servering- og servicekursus

Forår 2025

Servering, service, smil og samarbejde

Efteruddannelse for dig der gerne vil eller har arbejde i hotel- og restaurationsbranchen



– fremtiden starter her

Kursusforløbet henvender sig til dig som ønsker eller har et job i hotel- og restaurationsbranchen, hvor du er beskæftiget med jobfunktioner relateret til tjenerarbejde, servering, vejledning og betjening af gæster, herunder selskabsbestilling, selskabsservering og gæstebetjening samt service

Du lærer at vejlede i forhold til valg af drikkevarer og får kendskab til gastronomi og menusammensætning.

48873 **Servering og service i restauranten** 3 dage

Efter kurset kan du:

- Forestå opdækning i a la carte restauranten og kan bestille kreative dekorationer med evt. blomster/frugt/grønt passende til sæson.
- Yde service af høj kvalitet i forbindelse med servering.
- Stå for opdækning og afrydning af borde.
- Servere a la carte-retter.
- Servere morgenmad og brunch.
- Flambere, tranchere, filetere og anrette tallerkener fra stikbord samt udføre miks af salater og dressinger.
- Prissætte menu og vine samt lave opgørelse og afregning af den daglige omsætning.

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

- Du kan med afsæt i virksomhedens kultur- og værdisæt anvende anerkendende kommunikation til at fremme salg og service i gæstebetjeningen.
- Du lærer at 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.

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

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

47693 **Service og værtskab på hotel og restaurant** 2 dage

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

48793 **Servering af vin** 3 dage

Efter kurset kan du:

- Åbne og servere vine korrekt.
- Gæstebetjene om valg af vine til bestemte retter samt om vinens sensoriske egenskaber.
- Gæsteforklare om vinens fremstilling og historie sammenholdt med vinetiketter og -love.

20806 **Barista 1: Tilberedning af kaffe, kakao og the** 2 dage

Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At beskrive sensorik ved forskellige kaffe, the og kakao.
- På et grundlæggende niveau at beskrive hvor og hvordan kaffe, the og kakao dyrkes og betydningen af eksempelvis pris, klima og smag.
- At beskrive den sensoriske betydning af ristningsgraden.
- At beskrive et udvalg af varme kaffedrikke, te og kakao på baggrund af produktets egen skaber.

På baggrund af denne viden, opnår du færdighed i:

- At vejlede gæsterne om typisk efterspurgt "kaffedrikke", te og kakao
- At tilberede typisk efterspurgt "kaffedrikke", te og kakao
- At betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille varme drikke

20826 **Barista 2: Avanceret tilberedning af kaffedrikke** 1 dag

Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At beskrive hvordan man producerer kaffe og beskrive forskellige kaffer ud fra deres oprindelse og forarbejdning samt dyrkningsmetode.
- At beskrive forskellige kaffer ud fra sensorik.
- At forstå teknikken i en kaffe/espressomaskine.
- At beskrive forskellige typer af mælkeprodukter heriblandt laktosefri alternativer
- At beskrive hvordan arbejdsprocesserne ved fremstilling af kaffedrikke optimeres.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

- At tilberede kaffedrikke til gæster og kunder ud fra en opskrift.
- At vejlede gæster og kunder i valg af kaffe/kakao drikke.
- At udvikle kaffekoncepter med fokus på målgrupper og trends.

44853 **Kommunikation og konflikthåndtering – service** 3 dage

Du lærer at skelne mellem professionel serviceorienteret adfærd og mellem konfliktfremmende og -dæmpende adfærd og kan anvende dette gennem din personlige fremtræden og adfærd i forbindelse med serviceydelse.

Endvidere kan du anvende enkle teknikker til håndtering af konflikter med baggrund i forståelse af menneskers psykologiske spil og forskellige roller, herunder egne roller og adfærd i forhold til kolleger, ledelse samt brugere, som fx kunder, gæster, leverandører m.v.

Derudover lærer du at udvise forståelse for krisereaktioner.

Endelig lærer du at anvende samtaleteknik og udvise forståelse for andres liv- og arbejdssituationer på en respektfuld måde og håndtere aggressive episoder på en hensigtsmæssig serviceorienteret og mindre konfrontativ måde.