

EFTERÅRET 2021

AMU-kurser målrettet til Hotel- og restaurationsbranchen



KURSER PÅ CAMPUS BORNHOLM EFTERÅRET 2021

September - december

27/9 – 2/12 Jobrelateret tysk – basalt ordforråd

Undervisning 10 halve dage

Onsdag 27/9 - Torsdag 28/9

Onsdag 3/11 - Torsdag 4/11

Onsdag 17/11 - Torsdag 18/11

Torsdag 25/11 - Fredag 26/11

Onsdag 1/12 - Torsdag 2/12

Oktober

27. – 28. Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant

November

1. – 2. Baging med surdej i køkkener

8. – 9. Smørrebrøds køkken

10. – 12. Almen fødevarerhygiejne

15. – 17. Barista -, kaffe- og theoplevelser

22. – 24. Mad til vegetarer og veganere

29. – 30. Bønner og linser

UNDERVISNINGSTED

Campus Bornholm, Rønne

H^ØRESTA

3F

Privat Service,
Hotel og Restauration



jobcenter
Bornholm



H^ØRESTA 3F



Styrelsen for Arbejdsmarked
og Rekruttering



Campus
Bornholm

– fremtiden starter her

Minervavej 1 · Tlf. 5695 9700 · campusbornholm.dk

JOBRELATERET TYSK basalt ordforråd



44979 JOBRELATERET TYSK basalt ordforråd

Du kan anvende det tyske sprog i typiske og basale kommunikative situationer, hvilket sætter dig i stand til at udføre dine daglige arbejdsfunktioner med anvendelse af tysk.

Du kan på dette niveau bruge tysk situationsbestemt i forhold til målgruppe, sted og medie.

DATO OG DELTAGERGEBYR

Undervisning 10 halve dage

Onsdag 27/9 - Torsdag 28/9

Onsdag 3/11 - Torsdag 4/11

Onsdag 17/11 - Torsdag 18/11

Torsdag 25/11 - Fredag 26/11

Onsdag 1/12 - Torsdag 2/12

Undervisningen foregår fra kl. 8.00 til 11.25

Se priser, tilskud og øvrige betingelser på: campusbornholm.dk

Finder du ikke det, du søger, eller har du andre ønsker kontakt os:

Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228 spe@cabh.dk

Virksomhedskonsulent Ea Holten Pedersen, tlf. 2327 1842 ea@cabh.dk

TILMELDING OG INFORMATION

Kursister i arbejde/selvstændige tilmeldes via www.voksenuddannelse.dk

Ledige kursister skal kontakte skolen for at rekvirere en tilmeldingsblanket, som skal påtegnes af skolen og arbejdsløsheds-kassen.

For mere information kontakt Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228, spe@cabh.dk

UNDERVISINGSSTED

Campus Bornholm, Rønne



– fremtiden starter her

Minervavej 1 · Tlf. 5695 9700 · campusbornholm.dk



Få glade og tilfredse gæster!

48870 OG 48871 VÆRTSKAB OG OPLEVELSER PÅ HOTEL OG RESTAURANT

Du kan yde god og imødekommende gæstebetjening, hvor du indfrier gæstens ønsker og forventninger ud fra de givne muligheder. Yderligere kan du skabe gode oplevelser for gæsten og yde service, der tager afsæt i virksomhedens værdier.

Du kan yde god og imødekommende gæstebetjening, hvor du indfrier gæstens ønsker og forventninger ud fra de givne muligheder. Yderligere kan du skabe gode oplevelser for gæsten og yde service, der tager afsæt i virksomhedens værdier.

DATO OG DELTAGERGEBYR

27. oktober til 28. oktober 2021

Pris for deltagere i AMU-målgruppen:

Kr. 252.- Der ydes VEU-godtgørelse (lønrefusion) på kr. 1784.-

Se øvrige priser, tilskud og betingelser på: campusbornholm.dk

Finder du ikke det, du søger, eller har du andre ønsker kontakt os:

Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228 spe@cabh.dk

Virksomhedskonsulent Ea Holten Pedersen, tlf. 2327 1842 ea@cabh.dk

TILMELDING OG INFORMATION

Kursister i arbejde/selvstændige tilmeldes via www.voksenuddannelse.dk

Ledige kursister skal kontakte jobcenteret for tilmelding, da kurset ikke er på positivlisten.

For mere information kontakt Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228, spe@campusbornholm.dk

UNDERVISNINGSTED

Campus Bornholm, Rønne



– fremtiden starter her

Minervavej 1 · Tlf. 5695 9700 · campusbornholm.dk

Sundt og nærende brød

48805 Bagning med surdej i køkkener

Deltageren kan fremstille og passe forskellige former for surdej på baggrund af grundlæggende viden om surdej.

Deltageren kan anvende surdej til at bage brød, madbrød og boller ud fra indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktionelle egenskaber.

Deltageren kan kvalitetsvurdere surdej og bedømme brød, madbrød og boller bagt med surdej med henblik på at udvikle smagen og tilgodese brugergruppernes ønsker og behov.

DATO OG DELTAGERGEBYR

1. november til 2. november 2021

Pris for deltagere i AMU-målgruppen:
Kr. 252.- Der ydes VEU-godtgørelse (lønrefusion) på kr. 1784.-

Se øvrige priser, tilskud og betingelser på: campusbornholm.dk

Finder du ikke det, du søger, eller har du andre ønsker kontakt os:
Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228 spe@cabh.dk
Virksomhedskonsulent Ea Holten Pedersen, tlf. 2327 1842 ea@cabh.dk

TILMELDING OG INFORMATION

Kursister i arbejde/selvstændige tilmeldes via www.voksenuddannelse.dk

Ledige kursister skal kontakte jobcenteret for tilmelding, da kurset ikke er på positivlisten.

For mere information kontakt
Uddannelsessekretær Susanne Pedersen,
tlf. 3065 0228, spe@campusbornholm.dk

UNDERVISNINGSTED

Campus Bornholm, Rønne



48829 SMØRREBRØDSKØKKEN - TRIN 2

Med udgangspunkt i det moderne smørrebrøds køkken lærer du at:

- Fremstille smørrebrød i ny fortolkning ud fra viden om smørrebrødets betydning for den danske madkultur.
- Arbejde med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på en ny måde.
- Fremstille smørrebrød, pålæg, garniture og pynt på nye måder.
- Sammensætte et smørrebrøds kort ud fra et givent sortiment og koncept.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

DATO OG DELTAGERBETALING

8. november til 9. november 2021

Pris for deltagere i AMU-målgruppen:

Kr. 252.- Der ydes VEU-godtgørelse (lønrefusion) på kr. 1784.-

Se priser, tilskud og betingelser på: campusbornholm.dk

Finder du ikke det, du søger, eller har du andre ønsker kontakt os:

Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228 spe@cabh.dk

Virksomhedskonsulent Ea Holten Pedersen, tlf. 2327 1842 ea@cabh.dk

TILMELDING OG INFORMATION

Kursister i arbejde/selvstændige tilmeldes via www.voksenuddannelse.dk

Ledige kursister skal kontakte jobcenteret for tilmelding, da kurset ikke er på positivlisten.

For mere information kontakt Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228, spe@campusbornholm.dk

UNDERVISINGSSTED

Campus Bornholm, Rønne



– fremtiden starter her

Du kan trygt spise op, når vi har lavet maden

45818 Almen fødevarerhygiejne

Deltagerne kan arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarerhygiejne. Deltageren kan anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter. Deltagerne kan anvende viden om mikroorganismers til at hæmme mikroorganismers udvikling samt efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

DATO OG DELTAGERGEBYR

10. november til 12. november 2021

Pris for deltagere i AMU-målgruppen:

Kr. 378.- Der ydes VEU-godtgørelse (lønrefusion) på kr. 2676.-

Se øvrige priser, tilskud og betingelser på: campusbornholm.dk

Finder du ikke det, du søger, eller har du andre ønsker kontakt os:

Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228 spe@cabh.dk

Virksomhedskonsulent Ea Holten Pedersen, tlf. 2327 1842 ea@cabh.dk

TILMELDING OG INFORMATION

Kursister i arbejde/selvstændige tilmeldes via www.voksenuddannelse.dk

Ledige kursister skal kontakte skolen for at rekvirere en tilmeldingsblanket, som skal påtegnes af skolen og arbejdsløsheds-kassen.

For mere information kontakt

Uddannelsessekretær Susanne Pedersen,
tlf. 3065 0228, spe@campusbornholm.dk

UNDERVISINGSSTED

Campus Bornholm, Rønne



VARME DRIKKE

- fra ende til anden!

48866 BARISTA -, KAFFE OG THEOPLEVELSER

Du kan fremstille kaffe, te, kakao ved hjælp af traditionelle og moderne metoder.

Du kan vejlede gæster i deres valg af varme drikke ud fra produktets egenskaber.

Du kan kvalitetsbedømme forskellige kaffe-, te- og kakaotyper ud fra deres oprindelse og forarbejdning samt konventionelle og økologiske dyrkningsmetoder.

Du kan betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille varme drikke.

DATO OG DELTAGERGEBYR

15. november til 17. november 2021

Pris for deltagere i AMU-målgruppen:

Kr. 378.- Der ydes VEU-godtgørelse (lønrefusion) på kr. 2676.-

Se øvrige priser, tilskud og betingelser på: campusbornholm.dk

Finder du ikke det, du søger, eller har du andre ønsker kontakt os:

Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228 spe@cabh.dk

Virksomhedskonsulent Ea Holten Pedersen, tlf. 2327 1842 ea@cabh.dk

TILMELDING OG INFORMATION

Kursister i arbejde/selvstændige tilmeldes via

www.voksenuddannelse.dk

Ledige kursister skal kontakte skolen for at rekvirere en tilmeldingsblanket, som skal påtegnes af skolen og arbejdsløsheds-kassen.

For mere information kontakt Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228, spe@campusbornholm.dk

UNDERVISNINGSTED

Campus Bornholm, Rønne



– fremtiden starter her

Minervavej 1 · Tlf. 5695 9700 · campusbornholm.dk

MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE

Inspiration Præsentation Sensorik

48781 MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE

Du lærer at planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere ud fra viden om vegetariske kostformer, som følger anbefalingen for normal kost.

Du kan tilberede frugt og grøntsager til både varme og kolde retter samt endvidere anrette og præsentere retter, som giver en sensorisk oplevelse.

MÅLGRUPPE

Kurset henvender sig til personer med nogen erfaring inden for madproduktion

DATO OG DELTAGERGEBYR

22. november til 24. november 2021

Pris for deltagere i AMU-målgruppen:

Kr. 378.- Der ydes VEU-godtgørelse (lønefusion) på kr. 2676.-

Se øvrige priser, tilskud og betingelser på: campusbornholm.dk

Finder du ikke det, du søger, eller har du andre ønsker kontakt os:

Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228 spe@cabh.dk

Virksomhedskonsulent Ea Holten Pedersen, tlf. 2327 1842 ea@cabh.dk

TILMELDING OG INFORMATION

Kursister i arbejde/selvstændige tilmeldes via www.voksenuddannelse.dk

Ledige kursister skal kontakte jobcenteret for tilmelding, da kurset ikke er på positivlisten.

For mere information kontakt Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228, spe@campusbornholm.dk

UNDERVISINGSSTED

Campus Bornholm, Rønne



– fremtiden starter her

Minervavej 1 · Tlf. 5695 9700 · campusbornholm.dk

Bønner og linser

48825 FORARBEJDNING AF RÅVARETYPER

Efter kurset kan deltageren:

Udvælge og vurdere råvarer ud fra kvalitet, økologi, lokalitet/nationalitet og madtekniske egenskaber.-

Klærgøre og tilberede råvarer, så næringsstofferne bedst muligt bevares.-

Klassificere råvarer med gode kilder til sundhedsfremmende stoffer-

Minimere madspild ved optimal udnyttelse af de enkelte råvarer.

DATO OG DELTAGERGEBYR

29. november til 30. november 2021

Pris for deltagere i AMU-målgruppen:

Kr. 252.- Der ydes VEU-godtgørelse (løntilskud) på kr. 1784.-

Se øvrige priser, tilskud og betingelser på: campusbornholm.dk

Finder du ikke det, du søger, eller har du andre ønsker kontakt os:

Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228 spe@cabh.dk

Virksomhedskonsulent Ea Holten Pedersen, tlf. 2327 1842 ea@cabh.dk

TILMELDING OG INFORMATION

Kursister i arbejde/selvstændige tilmeldes via www.voksenuddannelse.dk

Ledige kursister skal kontakte jobcenteret for tilmelding, da kurset ikke er på positivlisten.

For mere information kontakt Uddannelsessekretær Susanne Pedersen, tlf. 3065 0228, spe@campusbornholm.dk

UNDERVISNINGSTED

Campus Bornholm, Rønne