

# Opkvalificeringsforløb målrettet hotel- og restaurationsbranchen og branchens uddannelser

Som bekendt er der mangel på arbejdskraft i hotel- og restaurationsbranchen. På dette opkvalificeringsforløb erhverver kursisterne sig nogle kompetencer, så de kan blive ansat i branchen.

Kursisterne vil blandt andet få viden om gæstebetjening, de vil lære hvordan de samarbejder med virksomhedens øvrige medarbejdere og de vil få viden om, hvordan de kan medvirke til at skabe en god atmosfære, der giver gæsterne en positiv helhedsoplevelse.

## Fagligt indhold:

Intro	4 dage
Produktionskøkkenets redskaber og udstyr	2 dage
Råvarer i køkkenet	2 dage
Anretning	3 dage
Salg og service i gæstebetjening	1 dag
Servering og betjening ved selskaber og konferencer	3 dage
Håndtering af konflikter og klager fra gæsten	1 dag
Servering af vin	3 dage
Grundtilberedning	3 dage
Tilberedning af det varme og kolde køkken	2 dage
Almen fødevarerhygiejne	3 dage
Køkkenets kolde og varme desserter	2 dage

**På næste side fremgår de specifikke kompetencemål, som kursisterne opnår i forløbet:**



## Kontaktpersoner:

### Billund:

Carsten Nyvang  
7972 7383

### Haderslev:

Morden Hansen  
5154 2105

### Varighed:

19. februar til den 8. april 2024

## Forløb:

Introforløb starter den 19. februar og slutter den 22. februar 2024.

Faglig opkvalificering fra den 23. februar til den 8. april 2024. Der er undervisningsfri i uge 13.

Matchdag afholdes den 19. marts 2024 kl. 12.00-14.00.

## Sted:

HANSENBERG, Skovvangen 28,  
6000 Kolding

HANSENBERG



## Råvarer i køkkenet trin 1

AMU-fag 48826

2 dage

### Kompetencemål:

- 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



## Servering og betjening ved selskab og konference

AMU-fag 48876

3 dage

### Kompetencemål:

- Du kan vejlede gæster om planlægning og bestilling af arrangementer.
- Du kan tage imod deltagere ved arrangementer.
- Du kan sammensætte menuer og drikkevarer og prissætte arrangementer.
- Du kan indrette og klargøre lokaler til arrangementer.
- Du kan samarbejde og kommunikere med virksomhedens øvrige afdelinger.
- Du kan dække op til arrangementer, herunder dekora-tionsopgaver med blomster, grønt og frugt.
- Du kan foretage afrydning og følge op på arrangementet, herunder afregning og evaluering med gæsten.
- Du kan vejlede om betjening og anvendelse af almindeligt AV-udstyr.

HANSENBERG



**Anretning**  
**AMU-fag 48813**  
**3 dage**

**Kompetencemål:**

- Du kan portionere og anvende anretningsteknikker til de mest forekommende retter/menuer
- Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet



**Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr**

**AMU-fag 47483**

**2 dage**

**Kompetencemål:**

- Deltageren kan anvende, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende maskiner, udstyr og redskaber i produktionskøkkener og salgsarealer
- Deltageren kan i arbejdet efterleve gældende sikkerheds- og hygiejne regler

**Grundtilberedning**

**AMU-fag 48837**

**3 dage**

**Kompetencemål:**

- Deltageren kan anvende de mest forekommende grundtilberedninger og metoder inden for fx stegning, kogning, bagning og jævning til restaurant, kantine og catering
- Deltageren kan anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen
- Deltageren kan udvælge de råvarer, der passer til de enkelte emners tilberedningsmetoder og fremstilling
- Deltageren kan anvende køkkenfaglige termer
- Deltageren kan arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

**Køkkenets kolde og varme desserter**

**AMU-fag 48814**

**2 dage**

**Kompetencemål:**

- Deltageren kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment fremstille kolde og varme desserter samt anrette og pynte de fremstillede produkter
- Deltageren kan arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

**HANSENBERG**



## Salg og service i gæstebetjening

AMU-fag 47692

1 dag

### Kompetencemål:

- 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 forbrugerkøb.
- Du kan medvirke ved simpel markedsføring af virksomheden.



## Håndtering af konflikter og klager fra gæster

AMU-fag 48867

1 dag

### Kompetencemål:

- Du kan fremme anerkendende kommunikation i mødet med gæsten og udvise serviceminded adfærd ved uoverensstemmelser skriftligt og mundtligt.
- Du kan udvise forståelse for gæstens behov og krav i tilspidsede situationer og vende disse til en positiv oplevelse.
- Du kan forebygge konflikter og skabe gode gæsterelationer ud fra grundlægende viden om konfliktens faser og årsager.
- Du kan fremtræde konflikt-dæmpende i forbindelse med beruselse eller negativ adfærd hos gæsten.

HANSENBERG





## Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1

AMU-fag 48817

2 dage

### Kompetencemål:

- Deltageren kan klargøre og fremstille de mest forekommende og klassiske retter til restaurant, kantine og catering
- Deltageren kan tilsmage retter ud fra viden om de fem grundsmage og vurdere madens sensoriske kvalitet
- Deltageren kan arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet
- Kompetencerne opnås inden for én af følgende kategorier:
  - Varme og lune retter, herunder anretninger
  - Smørrebrød, kanapéer og sliders
  - Salater, sandwich, saucer og dressinger

## Almen fødevarerhygiejne

AMU-fag 45818

3 dage

### Kompetencemål:

- Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder
- Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion
- Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer
- Deltagerne kender de mest almindelige fødevarerbårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning
- Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer
- Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer
- Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater

## Servering af vin

AMU-fag 42912

3 dage

### Kompetencemål:

- Du kan åbne og servere vine korrekt.
- Du kan gæstebetjene om valg af vine til bestemte retter samt om vinens sensoriske egenskaber.
- Du kan gæsteforklare om vinens fremstilling og historie sammenholdt med vinetiketter og vinlove.

