

Grunduddannelse i Hospitality

 = Grunduddannelse

Grunduddannelse i Hospitality er et uddannelsesforløb udviklet i samarbejde med DRC og målrettet DRC's medlemmer.

Grunduddannelsen består af 9 specifikke AMU-kurser og rammesættes af den pågældende udbyder sammen med DRC. I alt består uddannelsen således af 10 moduler + afslutning.

Modul 1



Opstart

Velkommen i branchen – kick off møde før modul 2

- Gennemgang af uddannelsesprogram og formål
- Fællestræk og viden om branchen
- Karriereveje og uddannelsesmuligheder
- Vigtigheden af personlig fremtoning og kommunikation, kropssprog og gennemslagskraft
- Takt og tone på arbejdspladsen og det gode arbejdsmiljø

Modul 2



Gæsteoplevelser

Service og værtskab på hotel og restaurant – AMU nr. 47693

Du kan anvende imødekommende gæstebetjening og indfri gæstens ønsker og forventninger ud fra virksomhedens muligheder. Du kan i samarbejde med andre medarbejdere udøve værtskab i relation til virksomhedens koncept, værdier og kultur, så gæsten får en positiv helhedsoplevelse.

Varighed: 2 dage

Modul 3



Bæredygtighed

Bæredygtighed på hotel og restaurant – AMU nr. 43735

Du kan forstå sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning og sætte det i relation til en virksomheds samlede økonomi og formulerede miljømålsætninger. På baggrund af viden om området kan du ved en gennemgang af egne arbejdsområder registrere og medvirke til at reducere virksomhedens ressourceforbrug og brug af miljøbelastende produkter.

Varighed: 2 dage

Grunduddannelse i Hospitality

Modul 4



Hygiejne

Almen fødevarerhygiejne – AMU nr. 45818

Du kan arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarerhygiejne. Du kan anvende principper for egenkontrol og risikoanalyse og påpege kritiske punkter. Du kan anvende viden om mikroorganismers udvikling og efterleve principperne for personlig hygiejne og produktionshygiejne.

Varighed: 3 dage

Modul 5



Råvarer i køkkenet

Råvarer i køkkenet – trin 1 – AMU nr. 48826

Du kan anvende, opbevare og klargøre de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet og vurdere hver råvare ud fra kvalitet, økologi, næringsværdi og modningsforhold. Du kan også kalkulere forbrug og svindprocent for en given ret.

Varighed 2 dage

Modul 6



Vine

Valg af vine til menu og gæster – AMU nr. 48282

Du får kompetencer og gode værktøjer til at skabe spændende vinvalg med fokus på pris, sæson, tema og stil. Du får kompetencer i at fastsætte interessante kombinationer mellem mad og vine, hvor den kulturelle oplevelsesværdi ved vinvalget bliver vægtet på niveau med det sensoriske.

Varighed: 2 dage

Modul 7



Øl, drinks m.v.

Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke –AMU nr.43733

Du kan servere øl samt. Gæstebetjene om de mest forekommende ølsorter. Du kan mikse og servere de mest almindelige drinks og cocktails samt forstå tilhørende bararbejde. Du kan servere hedvine og aperitifvine samt alkoholfrie drikke korrekt.

Varighed: 2 dage

Grunduddannelse i Hospitality

Modul 8



Økonomi

Kalkulation i køkkenet – trin 1, AMU nr. 48822

Du kan kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter. Du kan vurdere dækningsgrad og beregne madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag. Hvad har indflydelse på virksomhedens nøgletal? Hvad betyder spild, bemandingsplaner, øget salg, værdi af varelager etc.?

Varighed: 2 dage

Modul 9



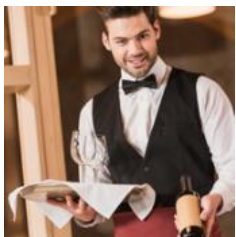
Dig som vært

Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening – AMU nr. 48872

Du kan anvende personlig kommunikation både skriftligt og mundtligt, så gæsten føler sig velkommen. Yderligere kan du optræde præsentabelt, professionelt og imødekommende over for gæstens behov og ønsker.

Varighed: 2 dage

Modul 10



Salg og Service

Salg og service i gæstebetjening – AMU nr. 47692

Du kan anvende anerkendende kommunikation til at fremme virksomhedens salg og service ved etablering af god og nærværende kontakt med gæsten. Du kan anvende forskellige salgs- og servicemetoder i gæstebetjeningen, der fremmer opbygningen af virksomhedens gæsterelation.

Varighed: 1 dag



Afslutning

- Evt. eksamen
- Opsummering/evaluering
- Fejring



Konflikter

Håndtering af konflikter og klager fra gæsten 2* – AMU nr. 48869

Du kan benytte viden om konflikters faser, så du kan forebygge konfliktsituationer og fremtræde konfliktdæmpende ved gæsters negative adfærd. Du forstår at benytte hensigtsmæssig kommunikation ved modtagelse og håndtering af klager og kan håndtere disse ud fra viden om regler og procedurer herfor.

Varighed: 2 dage

*Det forudsættes, at deltageren har forudsætninger eller tilsvarende kompetencer fra Håndtering af konflikter og klager fra gæsten 1, AMU nr. 48867.

Pris: 126,- kr. pr. dag pr. deltager, der er i målgruppen.

Førstehjælp – AMU nr. 42730

Du bliver introduceret til førstehjælp på jobbet. Du bliver orienteret om og får elementære færdigheder i nødflygning samt livreddende førstehjælp og alarmering.

Herudover får du en forståelse for førstehjælpens betydning og et indblik i, hvad den egentlige uddannelse i førstehjælp indeholder, og hvad det kan betyde for dig at have denne kompetence.

Varighed: 3 timer

Pris: 50,- pr. pr. dag pr. deltager, der er i målgruppen.



Førstehjælp

Reduktion af madspild 1 – AMU nr. 48800

Du kan planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion. Du kan medvirke til bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad, og du kan samarbejde om forebyggelse af madspild.

Varighed: 2 dage

Pris: 126,- kr. pr. dag pr. deltager, der er i målgruppen.



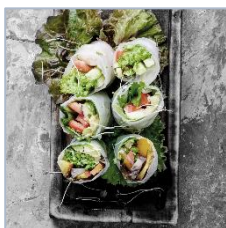
Madspild

Mad til vegetarer og veganere – AMU nr. 48781

Du kan 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 anrette og præsentere retter, som giver en sensorisk oplevelse.

Varighed: 3 dage

Pris: 126,- kr. pr. dag pr. deltager, der er i målgruppen.



Vegetar/veganer

Grunduddannelse i Hospitality



Convenience

Produktion af convenience food – AMU nr. 47482

Kurset er for dig, der stiller krav til at arbejde målrettet med nytænkning inden for bæredygtighed, madspild etc. Forbrugernes forventninger til convenience er steget markant, og kurset gør dig i stand til at imponere dine kunder/gæster med spændende convenience produkter af høj kvalitet med fokus på sundhed.

Varighed: 3 dage

Pris: 126,- kr. pr. dag pr. deltager, der er i målgruppen.



Nytænkning

Fremtidens måltider* – AMU nr. 48838

Vil du være på forkant med det nyeste og være helt fremme i skoene og være first mover og dermed inspirationskilde til hele branchen?

På dette kursus – der har fokus på forbrugertrends frem mod år 2030 - kommer du til at arbejde med de nyeste fødevareretrends. Du kommer altså til at arbejde med nye og anderledes måltider, som giver værdi og livskvalitet for den enkelte forbruger.

Varighed: 2 dage

*Kurset er bygget op omkring AMU kursus 48838: Udvikling af nye retter.
Pris: 126,- kr. pr. dag pr. deltager, der er i målgruppen.



Barista

Barista-, kaffe- og theoplevelser – AMU nr. 48866

En god kop kaffe er dagens rygsøjle!
Kurset er for dig, der ønsker at være ekspert inden for kaffeuniverset, så du kan vejlede og servere kvalitetskaffe for dine gæster. Du kommer til at arbejde med kaffens historie og fremstilling, maskiner, kvalitet, rengøring, effektivitet, hygiejne og meget mere.

Varighed: 3 dage

Pris: 126,- kr. pr. dag pr. deltager, der er i målgruppen

Praktiske oplysninger

Uddannelsens opbygning



Uddannelsen er bygget progressivt op med fokus på faglighed, så der bygges videre på kompetencer, og alle 9 kurser indgår i grunduddannelsens 20 dage, hvor AMU-kurser udgør de 18 dage. Hele uddannelsen kan tilmeldes med et enkelt klik, men der bliver også mulighed for at tilmelde sig kurserne enkeltvis.



Disse kurser kan tages enkeltvis og efter behov.

Priser

Prisen for grunduddannelsen (AMU) er 2.268,- kr. for deltagere, der er i målgruppen og 12.635,- for deltagere uden for målgruppen – dvs. deltagere med en videregående uddannelse.

Priserne er ekskl. moms og forplejning.

Der kan søges om VEU-godtgørelse og befordringstilskud efter gældende regler. Det er også muligt at søge midler gennem Kompetencefonde.

Afholdelse og opstart

Uddannelsen udbydes på disse 3 skoler:

- Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, Valby
- ZBC, Valbyvej 69C, Slagelse og Maglegårdsvej 8, Roskilde
- College 360, Silkeborg

Uddannelsen udbydes minimum 2 x årligt på ovennævnte 3 skoler i eks.

1. halvår: Februar – marts - april
2. halvår: September – oktober – november

Opstart første gang: 2. halvår 2021

Uddannelsen kan oprettes efter behov, hvis DRC eller en virksomhed stiller med et fuldt hold.

Sprog

Kurset udbydes også i 2022 på engelsk i ZBC regi.

Fleksibilitet

Hvis en deltager er forhindret i at deltage på et kursus på en af skolerne, vil det være muligt at gennemføre kurset på en af de andre skoler.

Undervisningsdage

Kurserne afvikles: Mandage - tirsdage (og onsdage hvis kurset varer 3 dage).

Grunduddannelse i Hospitality

Holdstørrelse

Minimum: 10 deltagere¹ (tompladsbetaling op til 10 deltagere)

Maksimum: 18 deltagere

Forplejning og overnatning

Forplejning kan købes i kantiner og Food Halls. Der er mulighed for overnatning, og dette aftales nærmere med den pågældende skole. Retten til overnatning gælder, hvis der er mere end 120 km i transport mellem bopæl og uddannelsessted og retur.

Undervisningen

Underviserne tilstræber på hvert kursus at differentiere undervisningen, så den netop matcher til den enkelte deltager.

Kick off

Varetages af DRC med eksempelvis følgende indhold:

- Uddannelsens indhold og formål
- Fællestræk og viden om branchen
- Karriereveje og uddannelsesmuligheder
- Personlig fremtoning, kommunikation, kropssprog og gennemslagskraft
- Takt og tone på arbejdspladsen og det gode arbejdsmiljø

Afslutning

Varetages af DRC.

¹ Gælder for opstart i 2021. Det forventes, at deltagerantallet bliver reguleret efterfølgende.