



FOOD AND HOSPITALITY CENTER

ZBC

Nyt efteruddannelsescenter gør det nemmere at opkvalificere sig

Det skal være mere fleksibelt for ansatte inden for fødevarer-, hotel-, restaurations- og servicebranchen at opkvalificere sig.

Food and Hospitality Center

ZBC lancerer et nyt efteruddannelsescenter, som også skal udvikle nye kursustilbud i tæt dialog med branchen.

De fleste kan sikkert genkalde sig et klassisk kursusprogram, hvor alle møder ind samme sted, samme tid og lærer det samme. Selvom den type kurser stadig eksisterer på ZBC's nye efteruddannelsescenter, tilbydes der nu også mere fleksible forløb. Kursisterne kan opkvalificere sig i lige præcis det, de har brug for, når de vil og hvor de vil – enten helt eller delvist online eller som åbent kursus.

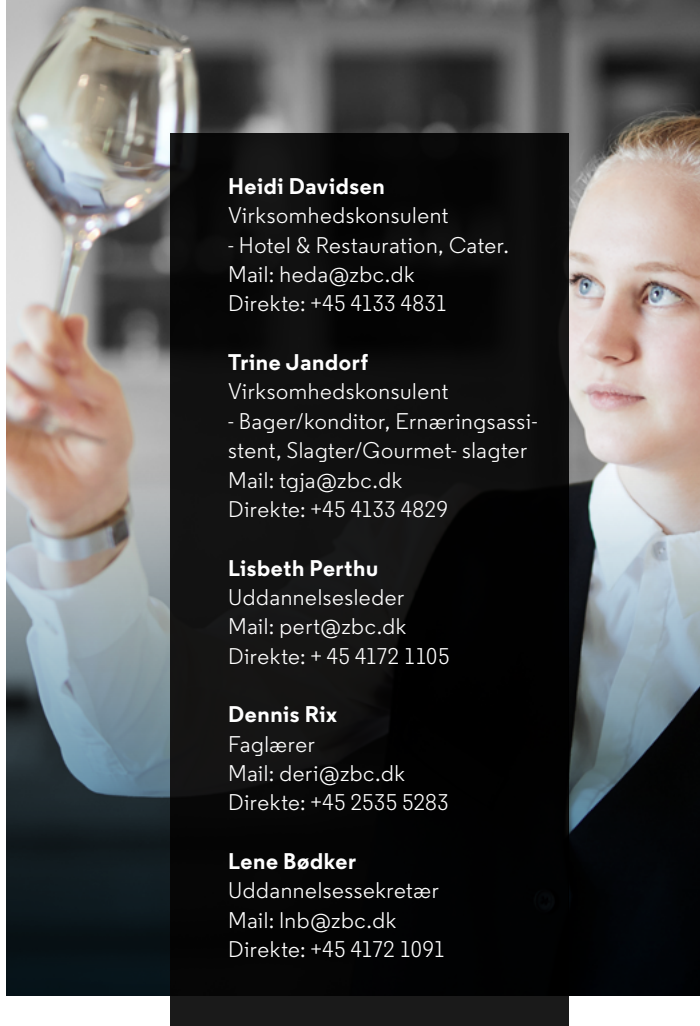
Centret tilbyder over 80 kurser inden for fagområderne bager

og konditor, kok og tjener, hotel og conferenceområdet, ernæringsassistenter, slagter og gourmetslagter. Der er både traditionelle kurser, åbne kurser og online kurser samt kurser på engelsk.

Læs mere om de forskellige kurser her: kurser.zbc.dk/hovedgruppe/foedevarer/

Det nye efteruddannelsescenter har sit fysiske hovedsæde i Roskilde, men vil også have aktiviteter i Ringsted og Slagelse.

Kontakt os, hvis du ønsker at høre mere om de nye muligheder inden for efteruddannelse.



Heidi Davidsen

Virksomhedskonsulent
- Hotel & Restauration, Cater.
Mail: heda@zbc.dk
Direkte: +45 4133 4831

Trine Jandorf

Virksomhedskonsulent
- Bager/konditor, Ernæringsassistent, Slagter/Gourmet- slagter
Mail: tgja@zbc.dk
Direkte: +45 4133 4829

Lisbeth Perthu

Uddannelsesleder
Mail: pert@zbc.dk
Direkte: + 45 4172 1105

Dennis Rix

Faglærer
Mail: deri@zbc.dk
Direkte: +45 2535 5283

Lene Bødker

Uddannelsessekretær
Mail: lnb@zbc.dk
Direkte: +45 4172 1091