

6-ugers selvvalgskurser

Kurser for ledige



Har du lyst til at styrke dine kompetencer, så gør brug af Hotel- og Restaurantskolens kursustilbud



FORÅR 2012

Institutionsvejen I

	Tilberedningsmetoder - i institutionskøkkener Vi gennemgår de mest almindelige tilberedningsmetoder, som du møder i institutionskøkkenet.	16. januar - 27. januar Varighed: 10 dage Kursusnr. 42450
	Brød og madbrød med fibre og fuldkorn Vi bager brød med fibre og fuldkorn; brød der tager hensyn til både sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.	30. januar & 2. februar Varighed: 2 dage Kursusnr. 40781
	Styrk dine it-kompetencer - et basis pc-kursus Du lærer bl.a. et programs brugerflade og anvendelsesmuligheder at kende, at gemme, flytte, slette, kopiere, sætte fotos ind og genfinde filer, dokumenter m.m.	31. januar - 1. februar Varighed: 2 dage Kursusnr. 44371
	Smagen i centrum På dette kursus er smagen det essentielle - uanset om vi laver mad til to personer eller 200 personer. Du lærer at udvikle dine smagssanser og bruge dem i dagligdagen.	3. februar og 6. februar Varighed: 2 dage Kursusnr. 45874
	Søde sager Vi arbejder med alt det søde såsom nougat, karamel og chokolade. Vi tilsætter frugter, bær og nødder og skaber klassiske og moderne desserter.	7. februar - 10. februar Varighed: 4 dage Kursusnr. 45493
	Økologisk planlægning Du lærer at tilberede og anrette mad af økologiske råvarer samt at variere sortimentet og anvendelsen af råvarer i kantinekøkkenet.	13. februar - 17. februar Varighed: 5 dage Kursusnr. 30356-3
	Kost til småbørn Vi fremstiller ernæringsrigtige måltider til børn i aldersgruppen 0-5 år og foretager kostplanlægning og ernæringsberegner måltider til aldersgruppen.	20. februar - 24. februar Varighed: 5 dage Kursusnr. 42454

Cafévejen

	Innovativ gastronomi Trænger du til ny inspiration og til at vende det hele på hovedet? Vil du udfordre dig selv i et kreativt miljø? Har du mod på at udvikle nye retter?	5. marts - 6. marts Varighed: 2 dage Kursusnr. 40521
	Sushi - krav og kvalitet Sushi er blevet en efterspurgt spise, som appellerer til både smagsløgene og øjnene. Lær at lave sushi, som lever op til kravene til smag, synsindtryk og hygiejne.	7. marts - 9. marts Varighed: 3 dage Kursusnr. 40852
	Alverdens vine og gæstebetjening Med udgangspunkt i udvalgte vine fra førende vinproducerende lande lærer du bl.a. om fremstilling, smagning og opbevaring af vin.	12. marts - 16. marts Varighed: 5 dage Kursusnr. 40987
	Servering En professionel servering er et vigtigt element i at give gæsten en god oplevelse. Vi arbejder med à la carte- og selskabsservering, café- og morgenmadsservering.	19. marts - 20. marts Varighed: 2 dage Kursusnr. 40856
	Kaffe og te Vi stamper og steamer espressobaserede drikke såsom caffè latte, latte macchiato, cortado og cappuccino. Derudover lærer du om kunsten af brygge te.	21. marts - 23. marts Varighed: 3 dage Kursusnr. 45807

Cafévejen

... fortsat fra forrige side

	Servering af øl På kurset ser vi på de forskellige komponenters indflydelse på helhedsoplevelse af øllet, herunder temperatur, duft, smag og udseende.	26. marts - 27. marts Varighed: 2 dage Kursusnr. 45532
	Mad til børn på restaurant og café Børn i alderen 4-12, der spiser ude, skal også tilbydes en spændende og varieret kost og en god spiseoplevelse. Få bud på mad, der appellerer til denne målgruppe.	28. marts - 30. marts Varighed: 3 dage Kursusnr. 43059
	Smagen i centrum På dette kursus er smagen det essentielle - uanset om vi laver mad til to personer eller 200 personer. Du lærer at udvikle din smagssanser og bruge dem i dagligdagen.	10. april - 11. april Varighed: 2 dage Kursusnr. 45874
	Grafiske virkemidler Lær at anvende forskellige grafiske værktøjer til at forbedre dit præsentationsmateriale og andre skriftlige dokumenter.	12. april - 13. april Varighed: 2 dage Kursusnr. 44353

Om de fire forslag til 6-ugers selvvalgskurser

De fire kursuspakker, vi viser i denne folder, er blot forslag til, hvordan du kan skrue dit 6-ugers kursusforløb sammen.
Se alle kursusdatoer på www.hrs.dk under fanen kurser.

Restaurantvejen

	Innovativ gastronomi Trænger du til ny inspiration og til at vende det hele på hovedet? Vil du udfordre dig selv i et kreativt miljø? Har du mod på at udvikle nye retter?	12. april - 13. april Varighed: 2 dage Kursusnr. 40521
	Søde sager Vi arbejder med alt det søde såsom nougat, karamel og chokolade. Vi tilsætter frugter, bær og nødder og skaber klassiske og moderne desserter.	16. april - 19. april Varighed: 4 dage Kursusnr. 45493
	Varekundskab Lær at kvalitetsvurdere dine råvarer - også de økologiske. Bliv mere bevidst om kvaliteten på de råvarer, du får leveret til dit køkken.	20. april & 23. - 24. april Varighed: 3 dage Kursusnr. 33621-F
	Frugt og grønt i det varme køkken Frugt og grønt er spændende smagselementer i det varme køkken. Vi griller, koger, steger og blancherer på dette kursus.	25. april - 27. april Varighed: 3 dage Kursusnr. 45494
	Smørrebrød - nu og i fremtiden Her arbejder vi med nye fortolkninger af smørrebrødet og nye pålægstyper, der ikke nødvendigvis følger de klassiske regler.	1. maj - 3. maj Varighed: 3 dage Kursusnr. 40839

Institutionsvejen II

	Tilberedningsmetoder - i institutionskøkkener Vi gennemgår de mest almindelige tilberedningsmetoder, som du møder i institutionskøkkenet.	7-11. , 14.-16. og 21.-22. maj Varighed: 10 dage Kursusnr. 42450
	Brød og madbrød med fibre og fuldkorn Vi bager brød med fibre og fuldkorn; brød der tager hensyn til både sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.	23. maj - 24. maj Varighed: 2 dage Kursusnr. 40781
	Styrk dine it-kompetencer - et basis pc-kursus Du lærer bl.a. et programs brugerflade og anvendelsesmuligheder at kende, at gemme, flytte, slette, kopiere, sætte fotos ind og genfinde filer, dokumenter m.m.	25. maj og 29. maj Varighed: 2 dage Kursusnr. 44371
	Mellemmåltider - sunde og velsmagende Lær at lave sjove og dejlige, spændende, velsmagende og varierede mellem-måltider, som samtidig er sunde og indbydende.	30. maj - 31. maj og 1. juni Varighed: 3 dage Kursusnr. 40912
	Smagen i centrum På dette kursus er smagen det essentielle - uanset om vi laver mad til to personer eller 200 personer. Du lærer at udvikle din smagssanser og bruge dem i dagligdagen.	4. juni og 6. juni Varighed: 2 dage Kursusnr. 45874
	Salat og salatbar Du lærer at anvende et bredt udvalg af råvarer, der kan indgå i din daglige salatbar. Vi sætter fokus på råvarens sensorik, smag og ernæringsmæssige kvaliteter.	7. juni - 8. juni Varighed: 2 dage Kursusnr. 45531
	Kost til småbørn Vi fremstiller ernæringsrigtige måltider til børn i aldersgruppen 0-5 år samt foretager kostplanlægning og ernæringsberegner måltider til aldersgruppen.	11. juni - 15. juni Varighed: 5 dage Kursusnr. 42454
	Det økologiske køkken Vi klargør, tilbereder, anretter og prissætter økologiske retter, anvender økologiske råvarer i det almindeligt forekommende repertoire og arbejder kreativt.	18. juni - 22. juni Varighed: 5 dage Kursusnr. 30265-3



6-ugers selvvalgskurser

Har du lyst til at styrke dine kompetencer, så gør brug af Hotel- og Restaurantskolens kursustilbud. Vores kurser kan kombineres på mange måder, men vi har her skitseret tre muligheder: den ene rettet mod gastronomi i institutionskøkkener, den anden mod gastronomi i restauranter og den sidste mod service i restaurationsbranchen.

Du kan vælge at tage 6-ugers-pakken (30 dage), som den er beskrevet. Du kan dog også vælge at præge pakken i den retning, du gerne vil, ved at skifte kurser i pakken ud med andre kurser. Du kan også fravælge enkelte kurser, hvis du ikke har fulde 6 uger.

Praktiske informationer

Hvem kan deltage

Er du i første ledighedsperiode, har du ret til 6 ugers selvvalgt uddannelse.

Du har ret til 6 ugers selvvalgt uddannelse, hvis du er forsikret (medlem af a-kasse) og:

a) er fyldt 25 år, og ikke har mere end 9 måneders sammenlagt ledighed, eller

b) endnu ikke er fyldt 25 år, og ikke har mere end 6 måneders sammenlagt ledighed.

Det er en betingelse for at kunne deltage i 6 ugers selvvalgt uddannelse, at dit uddannelsesniveau ikke er højere end en erhvervsuddannelse. Såfremt du har en uddannelse på højere niveau end en erhvervsuddannelse, og du ikke har anvendt den inden for de seneste 5 år, er du også berettiget til 6 ugers selvvalgt uddannelse.

Hvor

Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby

Bedømmelse

Skolen udsteder AMU-bevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurserne.

Tilmelding

Tilmelding kan ske på www.hrs.dk/kurser under 6-ugers selvvalgskurser, hvor der er en elektronisk tilmeldingsblanket for såvel ledige som jobcenter. Når vi har modtaget din tilmelding, fremsender vi blanketterne AR245 og AR239 samt Standardblanket A, som skal altid udfyldes uanset hvilken én af modellerne, du vælger.

Kontakt os venligst på mail: kursus@hrs.dk eller telefon: 3386 2200, hvis du har yderligere spørgsmål til vores kurser.



På Hotel- og Restaurantskolen kan man uddanne sig til:

- Kok
- Gastronomassistent
- Smørrebrødsjomfru
- Cater
- Ernæringsassistent
- Tjener og selskabstjener
- Receptionist
- Sommelier
- Serviceøkonom
- Professionsbachelor i International Hospitality Management

Skolen har desuden 10. klasse med madprofil og en lang række kursustilbud og efteruddannelser til såvel faglærte som ufaglærte.



Her finder du os

Hotel- og Restaurantskolen
Vigerslev Allé 18
DK-2500 Valby

Tlf.: 3386 2200
Fax: 3386 2299
E-mail: hrs@hrs.dk
www.hrs.dk



Hotel- og Restaurantskolen