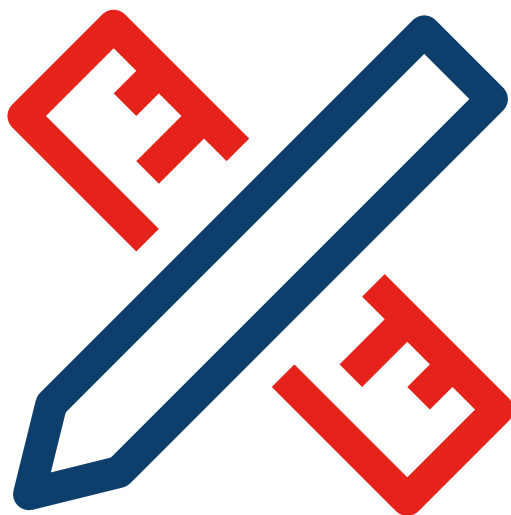


Kurser til faglærte kokke, smørre- brødsjomfruer og catere

Få et professionelt løft inden for en række gastronomiske fagområder på seks uger.



Vil du styrke dig selv fagligt? Hotel- og Restaurantskolen tilbyder dig et kompetenceløft i fremstilling af den bedste surdej, brød, kager og desserter samt andre spændende kurser som økologi og bæredygtighed.

På uddannelsen bliver du blandt andet opkvalificeret på følgende fagområder:

- Hvad er et godt brød lavet på surdej
- Hvordan sammensætter jeg smørrebrød af høj kulinarisk kvalitet
- Hvilke teknikker findes i fremstillingen af kager og desserter til storproduktion
- Hvordan skummer jeg den perfekte mælk til cafe latte eller brygger en god kaffe
- Hvad er forskellen på smoothies, greenies og juice
- Hvilke bønner og linser findes der på markedet, og hvordan får jeg dem til at smage
- Hvad er økologi, og hvordan holder jeg økologiprocenten oppe og prisen nede

Hvad kan jeg efter seks uger?

Du vil få kompetencer inden for en række gastronomiske fagområder. Yderligere vil du kunne vejlede andre medarbejdere i branchen og imponere gæster i virksomheden. Alle kurserne er tilrettelagt med både en teoretisk og praktisk vinkel, der gør, at dit specifikke fagområde bliver forstærket.

Hvor skal jeg møde op?

Du skal møde op på skolens adresse i Valby. Undervisningen foregår mellem kl. 8:20-15:45.

Hvad skal jeg leve af, mens jeg tager kurset?

Tager du kurset i opsigelsesperioden, får

du løn fra din virksomhed. Er du ansat, kan du tage det på selvvalgt uddannelse.

Hvordan tilmelder jeg mig?

Vi forventer, at alle opsagte får tilbudt et vejledningskursus via jobcenteret i Københavns Lufthavn. Her får du vejledning, en uddannelsesplan og kan blive tilmeldt kurser. Hvis du ikke er opsagt, så kontakt din uddannelsesambassadør Per Pedersen på 30 42 68 64.

Hvis ikke du når at tage på kursus i din opsigelsesperiode, er der stadig mulighed for at komme på mange af de samme kurser. Du skal tale med A-kassen og jobcenteret om dine uddannelsesønsker, hvis du bliver arbejdsløs.

Kurser hos Hotel- og Restaurantskolen

Kurser til faglærte kokke, smørrebrødsjomfruer og catere

Kursus seks uger		
Bagning med surdej i produktionskøkkener	2 dage	48805
smørrebrøds køkken – Trin 1	2 dage	48828
Præsentation af menuer	1 dag	40990
Økologi i den daglige madproduktion	3 dage	48775
Bønner og linser, grønne proteiner i sanderetter	2 dage	46999
Kød som råvare i madproduktion	3 dage	48006
Røgning og saltning i tilberedning af mad	2 dage	48674
Smørrebrød trin 2	2 dage	48829
Barista, kaffe og the oplevelser	3 dage	48866
Sundere smørrebrød	2 dage	48784
Sundere kager og desserter	3 dage	48809
Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet	4 dage	48814
Produktion af smoothies, greenies, og juice to go	1 dag	48846

[Link til kurset og tilmelding](#)

Kontakt: Lene Vietz, 29 725 179 / lmv@hrs.dk

3F

Fagligt Fælles Forbund
Kampmannsgade 4
1790 København V
Tlf.: 70 300 300
www.3f.dk