

Ja tak til efteruddannelse

2026

ZBC

**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**



Styrk din virksomhed og din faglighed

HORESTA, Dansk Erhverv, 3F er gået sammen med ZBC og Hotel- og Restaurantskolen om at koordinere efteruddannelse for faglærte og erfarne medarbejdere inden for hotel og restauration.

Som virksomhed står I stærkt ved at have lagt en plan for efteruddannelse, fx til tider hvor der er mindre travlt. I kan få VEU-godtgørelse og tilskud fra kompetencefonden. Som medarbejder kan du styrke din faglige viden og motivation gennem efteruddannelse.



**HOTEL ^{OG}
RESTAURANT
SKOLEN**



Kontaktinformationer

Hotel- og Restaurantskolen

Vigerslev Allé 18, 2500 Valby.

Kontakt: Lene Vietz, tlf. +45 22464613, lmv@hrs.dk

Hotel- og Restaurantskolen

Vigerslev Allé 18, 2500 Valby.

Kontakt: Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk

ZBC Roskilde

Maglegårdsvej 8, Roskilde,

Kontakt: Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk



**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**



Stærk ledelse

– nøglen til trivsel, kvalitet og vækst i branchen

Tempoet er højt, forventningerne store, og konkurrencen skarp i hotel- og restaurationsbranchen.

Dygtig ledelse gør hele forskellen – både for medarbejderne, gæsteoplevelsen og bundlinjen. Derfor er der brug for ledere, der kan skabe retning, motivere deres team og håndtere hverdagens udfordringer med overblik og overskud.



**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**



Ledelse

Restaurantledelse 1+2 dansk	10 dage	8. januar – 20. februar 2026	Hotel- og Restaurantskolen, Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Restaurantledelse 1+2 Engelsk	10 dage	13. januar – 20. februar 2026	
Restaurantledelse 1	5 dage	16.-17. marts, 8.-9. og 16. april 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Receptionsledelse 1	5 dage	16.-17. marts, 8.-9. og 16. april 2026	
Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant	4 dage	26. januar, 2., 16. og 17. februar 2026	Hotel- og Restaurantskolen, Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
	4 dage	19.-20. og 26.-27. januar 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk



**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**

Grøn gastronomi

– smag, ansvar og fremtidens køkken

Vil du skabe mad, der både begejstrer gæsterne og tager hensyn til klimaet? På bæredygtighedskurser får du ny inspiration til at arbejde grønnere i køkkenet – uden at gå på kompromis med kvalitet og smag.

Du lærer at bruge sæsonens råvarer optimalt, tænke i mindre madspild og forvandle grøntsager til retter, der kan bære hele menuen. Vi arbejder praktisk med teknikker, råvarer og trends inden for bæredygtig gastronomi, så du går hjem med konkrete ideer og værktøjer til din egen hverdag i køkkenet.



**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**



Grønnere fremtid

Grønt smørrebrød i professionelle køkkener	1 dag AMU 21570	8. januar 2026	Hotel- og Restaurantskolen, Lene Vietz, tlf. +45 22464613, lmv@hrs.dk
Bæredygtighed på hotel og restaurant	2 dage AMU 49486	12.-13. januar 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag	2 dage AMU 20800	19.-20. januar 2026	Hotel- og Restaurantskolen, Lene Vietz, tlf. +45 22464613, lmv@hrs.dk
Mad til vegetarianer og veganere 2	2 dage AMU 20875	20.-21. januar 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Bæredygtig produktion af mad og fødevarer,	2 dage AMU 49843	28.-29. januar 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Plantebaseret mad i professionelle køkkener	3 dage AMU 21567	17.-19. februar 2026	Hotel- og Restaurantskolen, Lene Vietz, tlf. +45 22464613, lmv@hrs.dk
Upcycling	4 dage AMU 26109	18.-26. marts 2026	Hotel- og Restaurantskolen, Lene Vietz, tlf. +45 22464613, lmv@hrs.dk

Inspiration

Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

Overrask dine gæster med hjemmebakket brød, der både smager fantastisk og lever op til de nyeste ernæringsanbefalinger. På kurset får du styr på, hvad fuldkorn egentlig er, og hvordan du vælger råvarer, der giver både smag, struktur og kvalitet.

Du lærer at arbejde med dej og bage brød, der passer perfekt til restaurantens stil – fra det rustikke til det fine og elegante. Vi går i dybden med de sensoriske detaljer, så du kan servere brød, der gør lige så stort indtryk som resten af menuen.



**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**



Brød og desserter

Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	2 dage AMU 40781	6.-7. januar 2026	Hotel- og Restaurantskolen, Lene Vietz, tlf. +45 22464613, lmv@hrs.dk
Gourmetbrød til maden bagt i restauranten	2 dage AMU 20858	8.-9. januar 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Moderne frugttærter	1 dag AMU 48035	16. marts 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Fremstilling af desserter og festkager	3 dage AMU 49434	17.-19. marts 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	2 dage AMU 40781	23.-24. marts 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Varmt brød hele dagen	2 dage AMU 47621	25.-26. marts 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk



**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**

Madhåndværk

Råvarer i køkkenet - trin 1	2 dage AMU 48826	5.-6. januar 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Produktion af smoothie, greenie og juice	1 dag AMU 20859	7. januar 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Planlægning og tilberedning af måltider til børn	3 dage AMU 20868	19.-21. januar 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Produktion af pølser, pålæg og røgvarer	3 dage AMU 48364	2.-4. marts 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Almen Fødevarehygiejne	3 dage AMU 20851	13-15. april 2026	Hotel- og Restaurantskolen Lene Vietz, tlf. +45 22464613, lmv@hrs.dk



**HOTEL ^{OG}
RESTAURANT
SKOLEN**

Gæsteoplevelsen starter med dig

Front office personalet er helt centrale for gæstens oplevelse – de er ansigtet udadtil og den trygge hånd, der sikrer, at alt spiller fra første indtryk til afsked.

Et venligt smil, en professionel tilgang og evnen til at læse gæstens behov gør hele forskellen mellem en god og en uforglemmelig oplevelse.

Disse kurser sætter fokus på værtskab, kommunikation og servicekultur – og på hvordan du med små greb kan løfte gæstetilfredsheden og skabe loyalitet, der kan mærkes på både stemning og omsætning. For den gode oplevelse er aldrig tilfældig – den skabes af dig.



**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**



Gæsten i centrum

Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening	2 dage AMU 48872	14.-15. januar 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Håndtering af konflikter og klager fra gæsten 1	1 dag AMU 48867	16. januar 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, tlf. 4172 10 64, mlsi@zbc.dk
Gæstebetjening: kommunikation og konflikthåndtering	2 dage AMU 20963	9.-10. marts 2026	Hotel- og Restaurantskolen, Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Tjenerens Præsentationsteknikker	2 dage AMU 20818	13.-14. april 2026	Hotel- og Restaurantskolen, Henrik Hynne, tlf. 25503664, hhy@hrs.dk
Gastronomisk Værtskab	3 dage AMU 44853	18.-29. maj 2026	Hotel- og Restaurantskolen, Lene Vietz, tlf. +45 22464613, lmv@hrs.dk



**HOTEL ^{OG}
RESTAURANT
SKOLEN**

English Cooking and Service Courses through AMU

Would you like to improve your culinary or service skills in an international setting? Through AMU, you can join English-language courses in cooking and service, designed for professionals in the hospitality and food industry. These courses combine hands-on training with language learning — perfect for anyone who wants to strengthen their professional skills.



**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**



English Cooking and Service Courses through AMU

Restaurant management	10 days AMU 48826	13. January – 20. February 2026	Hotel- og Restaurantskolen, Henrik Hynne, ph. 25503664, hhy@hrs.dk
Ingredient in the kitchen	2 days AMU 48826	2.-3. February 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, ph. 41721064, mlsi@zbc.dk
Production of smoothies, greenies and juices	1 day AMU 20859	4. February 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, ph. 41721064, mlsi@zbc.dk
Communication and service	2 days AMU 48872	5.-6. February 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, ph. 41721064, mlsi@zbc.dk
Sustainability in hotel and restaurant	2 days AMU 49486	2.-3. March 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, ph. 41721064, mlsi@zbc.dk
Bread baked in the restaurant	2 days AMU 20858	4.-5. March 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, ph. 41721064, mlsi@zbc.dk
Handling complaints	1 days AMU 20858	6. March 2026	ZBC Roskilde, Mette Lauge, ph. 41721064, mlsi@zbc.dk

Økonomi

Prisen for et AMU-kursus er typisk omkring 200 kroner pr. dag for medarbejdere uden videregående uddannelse. Ordblindeundervisning (OBU) og forberedende voksenundervisning (FVU) er gratis. Når du tilmelder dig et AMU-kursus via voksenuddannelse.dk kan du samtidig søge om VEU-godtgørelse på 131,55 kr. pr. time (2025-sats). Derudover kan du få tilskud til befordring udover de første 24 km. Du er berettiget til tilskud til kost og logi, hvis du er i VEU-målgruppen og har mere end 60 km til uddannelsesstedet.

Der kan søges om yderligere tilskud på 85 kr. pr. time fra kompetencefonden for medarbejdere, der er omfattet af en overenskomst mellem HORESTA, Dansk Erhverv og 3F. Det er en forudsætning, at medarbejderen ikke har opbrugt retten til selvvalgt uddannelse og har minimum 6 måneders anciennitet. Medarbejdere oppebærer fuld løn mens de er på kursus.

Søg om tilskud fra kompetencefonden på PensionDanmark:
pension.dk/virksomhed/services/artikler/kurser-med-tilskud/

Januar	Februar	Marts	April	Maj	Juni
6. Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	2. Råvarer i køkkenet - trin 1 (eng)	2. Bæredygtighed på hotel og restaurant (eng)	13. Grundlæggende kostberegning	4. Grundtilberedning	1. Fødevarehygiejne og egenkontrol
19. Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag	4. Produktion af smoothie, greenie og juice (eng)	3. Produktion af pølser, pålæg og røgvarer 4. Gourmetbrød til maden bagt i restauranten (eng)	13. Tjenerens Præsentationsteknikker	5. Anretning og menusammensætning	
20. Mad til vegetarianer og veganere 2,	5. Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening, (eng)	9. Gæstebetjening: kommunikation og konflikthåndtering (eng)	20. Innovativt smørrebrød	11. Bæredygtighed i storkøkkener	
29. Bæredygtig produktion af mad og fødevarer,	17. Plantebaseret mad i professionelle køkkener	16. Moderne frugttærter	20. Sensorisk analyse	18. Gastronomisk Værtskab	
		17. Fremstilling af desserter og festkager	21. Almen fødevarehygiejne	26. Brød med surdej	
ZBC Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant		18. Upcycling	21. Planlægning og tilberedning af måltider til børn		
HRS_ Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant		23. Brød og madbrød med fibre og fuldkorn			
Restaurantledelse 1+2 dansk		25. Varmt brød hele dagen			

Mangler der noget?

Hvis I ikke kan finde det kursus, som I gerne vil på, så kontakt endelig skolerne for at høre om kurserne kan udbydes. Det kan også være, at I vil høre om det er muligt at afholde kurset på jeres arbejdsplads.



**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**





DANSK
ERHVERV

HØRESTA

HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN

Z3C