

JA TAK EFTERUDDANNELSE

Efterår 2026 - Forår 2027



HORESTA

DANSK
ERHVERV

3F

HANSENBERG

kold KURSER

TJETGENSKOLEN

AMU
FYN

STYRK DIN VIRKSOMHED & DIN FAGLIGE VIDEN MED EFTERUDDANNELSE

At igangsætte efteruddannelse kan både være en fordel for jer som virksomhed og for dig som medarbejder. Som virksomhed står I stærkt ved at have lagt en plan for efteruddannelse, fx til tider hvor der er mindre travlt, og I kan få VEU-godtgørelse og tilskud fra kompetencefonden.

Som medarbejder kan du styrke din faglige viden og motivation gennem efteruddannelse.

Derfor er HORESTA, Dansk Erhverv og 3F igen i år gået sammen med relevante skoler i Syddanmark om at koordinere efteruddannelse for faglærte og erfarne inden for hotel, restauration, køkken og kantine.

Skolerne garanterer, at kurserne gennemføres ved minimum 8 tilmeldte. Sidste frist for tilmelding er en uge før kursusstart.



JA TAK TIL ELEVER styrk din rolle som oplæringsansvarlig

Arbejder du med elever i din virksomhed har du mulighed for at styrke disse kompetencer gennem et kursus. Efter gennemført kursus får du og virksomheden ret til at bruge mærkningsordningen "JA TAK TIL ELEVER" i tre år. Virksomheden får udleveret klistermærke til at sætte i dør/vinduer samt digitalt mærke til brug på hjemmeside og sociale medier.

På kurset arbejder du praksisnært med bl.a. læringsstile, kommunikation, feedback og konflikthåndtering. Du afprøver konkrete værktøjer og kobler dem til situationer fra din egen hverdag, så du kan bruge dem direkte i oplæringen.

AMU-fag. 21038

KURSUS OVERSIGT

JA TAK kurser - Målrettet faglærte og øvrige medarbejdere med brancheerfaring - Afholdes ved min. 8 deltagere



Gæstebetjening og kommunikation

Kurserne er for dig, der ønsker at styrke din kommunikation og blive bedre til at samarbejde, forstå kulturelle forskelle og håndtere konflikter professionelt i mødet med kolleger, kunder og gæster.

8 kurser



Mad og fødevarer

Kurserne giver kompetencer inden for bæredygtig mad- og drikkeproduktion, mindre madspild, bæredygtige indkøb og klimavenlige måltider samt baristateknikker og professionel tilberedning og servering af kaffe.

16 kurser



Ergonomi og rengøring (Kurserne afholdes på engelsk)

Kurserne giver kompetencer til ergonomisk korrekt rengøring, valg af rengøringsmidler og vedligeholdelse af materialer med fokus på kvalitet, sikkerhed og bæredygtighed.

3 kurser



Ledelse og oplæring

Kurserne giver viden om ledelse, kommunikation og personligt lederskab, så du bliver bedre rustet til at skabe motivation, trivsel og stærke samarbejder i din organisation.

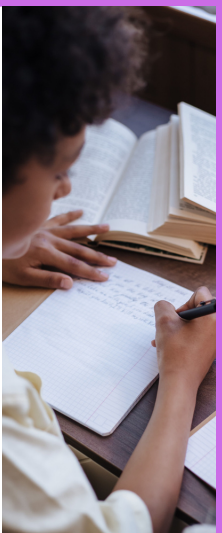
3 kurser



Almene kompetencer

FVU og ordblindeundervisning styrker dine grundlæggende færdigheder i dansk, matematik, engelsk, IT og giver dig redskaber til at håndtere læse- og skriveudfordringer i hverdagen og på jobbet.

2 kurser



Andre kurser

Kurserne giver inspiration og praktiske redskaber til at udvikle attraktive oplevelser og hvordan AI-værktøjer kan anvendes til idéudvikling, kommunikation, planlægning og effektivisering.

3 kurser



GÆSTEBETJENING OG KOMMUNIKATION

KONFLIKTHÅNDTERING OG GRUNDLÆGGENDE KOMMUNIKATION

AMU-fag. 49823

2 dage - 25.-26. Januar 2027

TietgenSkolen Kurser - Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV

Bliv bedre til at håndtere konflikter i mødet med gæster, kunder og kolleger. På kurset arbejder du med kommunikation, kropssprog og forskellige måder at håndtere vanskelige situationer på.

Undervisningen tager udgangspunkt i genkendelige situationer fra hotel-, restaurant- og turismeerhvervet.

Kontaktperson: Sara Christiansen
tlf.: 22 31 66 75 - sapc@tietgen.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

GRUNDLÆGGENDE KONFLIKTHÅNDTERING

AMU-fag. 49822

1 dag - Løbende optagelse

AMU-Fyn - Pedersmindevej 50, 5000 Odense C

Kurset retter sig bredt imod alle faglærte og ufaglærte, som gerne vil have grundlæggende indsigt i håndtering af konflikter i jobbet.

Efter endt kursus har du en grundlæggende forståelse for håndtering af konflikter i jobbet, hvilket indebærer forståelse, indsigt og kendskab til hvorfor og hvordan konflikter opstår, konfliktoptrapning og teknikker ved kommunikation i konflikter.

Kontaktperson: Heidi Nielsen
tlf.: 63 13 51 06 - hn@amu-fyn.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

KONFLIKTHÅNDTERING OG GRUNDLÆGGENDE KOMMUNIKATION

AMU-fag. 49823

2 dage - Løbende optagelse

AMU-Fyn - Pedersmindevej 50, 5000 Odense C

Kurset retter sig bredt imod alle faglærte og ufaglærte, som gerne vil have indsigt i håndtering af konflikter og kommunikation i jobbet. Du får viden om kommunikative teknikker og hvordan du kan håndtere forskellige mennesketyper, når der opstår konflikter. Efter endt kursus kan du håndtere forskellige typer af konflikter i jobbet.

Kontaktperson: Heidi Nielsen
tlf.: 63 13 51 06 - hn@amu-fyn.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

GÆSTEBETJENING OG KOMMUNIKATION

KONFLIKTHÅNDTERING

AMU-fag. 46493

3 dage - Løbende optagelse

AMU-Fyn - Pedersmindevej 50, 5000 Odense C

Kurset retter sig imod medarbejdere, der ønsker at kunne håndtere og nedtrappe konflikter i forbindelse med jobudøvelsen. I forbindelse med jobudøvelsen kan du afværge konflikt- og voldstruende situationer på en faglig, sikkerhedsmæssig og professionel måde, kan skelne mellem effektiv og ineffektiv kommunikation og kan, ved din personlige fremtræden og adfærd, være med til at afværge, nedtrappe og forebygge uhensigtsmæssige konflikter.

Kontaktperson: Heidi Nielsen
tlf.: 63 13 51 06 - hn@amu-fyn.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

KOMMUNIKATION OG KONFLIKTHÅNDTERING - SERVICE

AMU-fag. 44853

3 dage - Løbende optagelse

AMU-Fyn - Pedersmindevej 50, 5000 Odense C

På kurset lærer du at skelne mellem professionel serviceorienteret adfærd og mellem konfliktfremmende og -dæmpende adfærd og kan anvende dette gennem din personlige fremtræden og adfærd i forbindelse med serviceydelser. Endvidere lærer du at anvende enkle teknikker til håndtering af konflikter med baggrund i forståelse af menneskers psykologiske spil og forskellige roller, herunder egne roller og adfærd i forhold til kolleger, ledelse samt brugere, som fx kunder, patienter, beboere m.v.

Kontaktperson: Heidi Nielsen
tlf.: 63 13 51 06 - hn@amu-fyn.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

KOMMUNIKATION OG KULTURFORSTÅELSE

AMU-fag. 45644

2 dage - Løbende optagelse

AMU-Fyn - Pedersmindevej 50, 5000 Odense C

Efter gennemført kursus, kan du, på baggrund af egen kulturel selvforståelse samt kendskab til og forståelse for andre menneskers forskellige kulturelle, religiøse, sproglige og etniske baggrunde, kommunikere med passagererne. Endvidere kan du identificere kulturbetingede normer og forventninger, kommunikere i et letforståeligt sprog samt anvende internationalt kendt simpelt tegnsprog. Du kan desuden anvende værktøjer og interkulturelle handlemåder til at definere den tilbudte serviceydelse med henblik på at imødekomme passagerernes befordringskrav og -behov i et flerkulturelt og kulturkomplekst samfund.

Kontaktperson: Heidi Nielsen
tlf.: 63 13 51 06 - hn@amu-fyn.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

GÆSTEBETJENING OG KOMMUNIKATION

KOMMUNIKATION I TEAMS

AMU-fag. 49259

2 dage - Løbende optagelse

AMU-Fyn - Pedersmindevej 50, 5000 Odense C

Efter gennemført kursus har du bl.a.:

- Redskaber til at skelne mellem væsentlige og uvæsentlige informationer.
- Viden om egen kommunikation og hvordan den fortolkes og opfattes af andre i og uden for teamet.
- Viden om, hvordan IT kan anvendes i kommunikation.

Kontaktperson: Heidi Nielsen

tlf.: 63 13 51 06 - hn@amu-fyn.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

SAMARBEJDE I GRUPPER I VIRKSOMHEDEN

AMU-fag. 45983

2 dage - Løbende optagelse

AMU-Fyn - Pedersmindevej 50, 5000 Odense C

Kurset er rettet imod medarbejdere som i deres arbejde indgår i forskellige gruppekonstellationer. Deltageren kan bevidst rette fokus på egen arbejdsindsats i en eksisterende/aktuel arbejds- eller projektgruppe og tilpasse sin arbejdsindsats således at den er med til, at sikre sammenhæng imellem gruppens og virksomhedens mål. Endvidere kan deltageren aktivt indgå i arbejdet med at minimere de processer, der hindrer samarbejde og kan styrke de processer, der fremmer samarbejde i virksomheden. Endvidere kan deltageren bidrage til at understøtte udviklingen af et godt arbejdsmiljø.

Kontaktperson: Heidi Nielsen

tlf.: 63 13 51 06 - hn@amu-fyn.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

MAD OG FØDEVARER

BÆREDYGTIGHED I STORKØKKENER

AMU-fag. 48771

3 dage - Uge 42: 12-14. Oktober 2026

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Kurset retter sig mod medarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener. Målet med kurset er at:

- Du kan planlægge en madproduktion med udgangspunkt i viden om bæredygtighed, økologi og lokale råvarer, og ud fra udbuddet af globale råvarer på det danske marked tage stilling til anvendelsen af disse i køkkenet.
- Du kan beregne ressourceforbrug på vand, strøm og madspild i forbindelse med produktion af måltider.

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen
tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

GRØNT SMØRREBRØD I PROFESSIONELLE KØKKENER

AMU-fag. 21570

1 dag - Uge 42: 15. Oktober 2026

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Kurset henvender sig til faglærte/madprofessionelle, som har erfaring med professionel madfremstilling i køkkener, restauranter, kantiner og institutioner. Kurset er målrettet medarbejdere, som ønsker inspiration til og færdigheder i at arbejde fagspecifikt med madfremstilling, som overvejende er plantebaseret.

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen
tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

BRØD MED SURDEJ

AMU-fag. 49448

2 dage - Uge 1: 5-6. Januar 2027

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Gennem kurset vil du opnå færdigheder til at fremstille brød- og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper og syring. Du lærer at:

- Fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syring.
- Inddrage viden om sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen
tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

MAD OG FØDEVARER

SYLTNING OG FERMENTERING AF SÆSONENS RÅVARER

AMU-fag. 20862

3 dage - Uge 2: 11-13. Januar 2027

HANSENBERG - Skovvangen 28, 6000 Kolding

Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner samt catering virksomheder. Du lærer at mindske madspild og udnytte overskudsråvarer gennem syltning og fermentering. Kurset giver viden om relevante hygiejneregler og praktiske færdigheder i at forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

Kontaktperson: Pernille Baun Larsen
tlf.: 79 32 03 99 - pbl@hansenberg.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

BÆREDYGTIG PRODUKTION AF MAD OG FØDEVARER

AMU-fag. 49843

2 dage - Uge 2: 14-15. Januar 2027

HANSENBERG - Skovvangen 28, 6000 Kolding

Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til produktion af mad og fødevarer, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronomer, ernæringsassistenter, bager, konditor gourmetslagter m.m.

Kontaktperson: Pernille Baun Larsen
tlf.: 79 32 03 99 - pbl@hansenberg.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG

AMU-fag. 20800

2 dage - Uge 2: 14-15. Januar 2027

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Du opnår viden, som gør dig i stand til: At beskrive bælgfrugters (ærter, kikærter, linser og bønners) mangfoldighed og anvendelsesmuligheder. At forklare bælgfrugters egenskaber som næringsrige og klimavenlige råvarer. At forklare sensoriske succesfaktorer ved tilberedningen af smagfuld mad med bælgfrugter. Du opnår færdighed i: At tilberede retter, hvor bælgfrugter er en vigtig ingrediens. At planlægge og tilberede retter med bælgfrugter til dagens måltider, hvor du anvender viden om deres smag og konsistens samt klimaaftryk. At vurdere bælgfrugters funktion, smag og ernæringsværdi i tilberedte retter.

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen
tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

MAD OG FØDEVARER

SMØRREBRØDSVÆRKSTEDET

AMU-fag. 20840

3 dage - Uge 2: 15-17. Januar 2027

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der har erfaring i et køkken eller på en restaurant.

Du opnår bl.a. viden og færdigheder, som gør dig i stand til:

- At fremstille og beskrive klassiske smørrebrødstyper, deres tilhørende garniture og pynt, råvaresammensætning, smag, konsistens og farve.
- At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne i relation til målet.

Det anbefales, at du efterfølgende tager kurset 20839 Innovativt smørrebrød.

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen

tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

BÆREDYGTIGHED IFT. FØDEVARER, SERVICE OG OPLEVELSER

AMU-fag. 49830

3 dage - Uge 3: 18-20. Januar 2027

HANSENBERG - Skovvangen 28, 6000 Kolding

Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronom, ernæringsassistent, tjener, receptionist, gourmetslagter, bager og konditor.

Kontaktperson: Pernille Baun Larsen

tlf.: 79 32 03 99 - pbl@hansenberg.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

CHOKOLADEFREMSTILLING TIL PROFESSIONEL BRUG

AMU-fag. 46930

2 dage - Uge 4: 25-26. Januar 2027

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Kurset retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur.

Dette basiskursus anbefaler vi er det første i rækken af chokoladekurser i AMU-regi. Niveau 2 er "Smagsudvikling og salg af chokolade" og niveau 3 er "Chokolade som blikfang og salgsobjekt".

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen

tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

MAD OG FØDEVARER

BRØD MED SURDEJ

AMU-fag. 49448

2 dage - Uge 10: 8-9. Marts 2027

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Gennem kurset vil du opnå færdighederne til at fremstille brød- og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper og syring.

- Fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syring.
- Inddrage viden om sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen
tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG

AMU-fag. 20800

2 dage - Uge 11: 15-16. Marts 2027

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Du opnår viden, som gør dig i stand til: At beskrive bælgfrugters (ærter, kikærter, linser og bønners) mangfoldighed og anvendelsesmuligheder. At forklare bælgfrugters egenskaber som næringsrige og klimavenlige råvarer. At forklare sensoriske succesfaktorer ved tilberedningen af smagfuld mad med bælgfrugter. Du opnår færdighed i: At tilberede retter, hvor bælgfrugter er en vigtig ingrediens. At planlægge og tilberede retter med bælgfrugter til dagens måltider, hvor du anvender viden om deres smag og konsistens samt klimaftryk. At vurdere bælgfrugters funktion, smag og ernæringsværdi i tilberedte retter.

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen
tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

SYLTNING OG FERMENTERING AF SÆSONENS RÅVARER

AMU-fag. 20862

3 dage - Uge 11: 15-17. Marts 2027

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner samt catering virksomheder.

Du opnår viden og færdigheder indenfor reducere af madspild, udvikling og fremstilling af sylt, olier m.m. af sæsonens råvarer, samt færdighed i at udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen
tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

MAD OG FØDEVARER

BÆREDYGTIG PRODUKTION AF MAD OG FØDEVARER

AMU-fag. 49843

2 dage - Uge 11: 18-19. Marts 2027

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Du opnår færdighed i at:

- Planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for dit daglige virke
- Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning
- Beregne passende produktions- og portionsstørrelser
- Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer
- Minimere spild ved madproduktion og genanvende overskudsproduktion

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen

tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

INNOVATIVT SMØRREBRØD

AMU-fag. 20839

3 dage - Uge 13: 30, 31. Marts + 1. April 2027

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der ønsker mere viden og erfaring med at innovere det klassiske smørrebrød. Er man ikke-faglært anbefales det, at man forinden tager kurset 20840 Smørrebrødsværkstedet, for at lære om det klassiske smørrebrød i køkkenet.

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen

tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

CHOKOLADEFREMSTILLING TIL PROFESSIONEL BRUG

AMU-fag. 46930

2 dage - Uge 16: 19-20. April 2027

Kold College - Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Kurset retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur.

Dette basiskursus anbefaler vi er det første i rækken af chokoladekurser i AMU-regi. Niveau 2 er "Smagsudvikling og salg af chokolade" og niveau 3 er "Chokolade som blikfang og salgsobjekt".

Kontaktperson: Helle Ejersbo Martinussen

tlf.: 51 48 58 47 - heem@koldcollege.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

MAD OG FØDEVARER

BARISTA 1: TILBEREDNING AF KAFFE, KAKAO & THE

AMU-fag. 20806

2 dage - Uge 16 & 17: 23 & 26. April 2027

HANSENBERG - Skovvangen 28, 6000 Kolding

Med kurset opnår du viden og færdigheder, så du kan fremstille indbydende kaffe, te og kakao med forskellige metoder og vejlede gæster i deres valg af varme drikke. Du opnår også viden, så du kan kvalitetsbedømme kaffe-, te og kakaotyper samt betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille disse.

Kontaktperson: Pernille Baun Larsen
tlf.: 79 32 03 99 - pbl@hansenberg.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

ERGONOMI OG RENGØRING

OPTIMIZATION OF CLEANING METHODS (in English)

AMU-fag. 49389

2 dage - Uge 42: 13-14. Oktober 2026

AMU-FYN - Pedersmindevej 50, 5000 Odense C

Du lærer at forbedre rengøringsmetoder og arbejdsgange i forskellige lokaletyper, så rengøringsarbejdet udføres effektivt, systematisk og ergonomisk optimalt samt at kvalitetskravene er tilfredsstillende.

Kontaktperson: Kursistadministrationen
tlf.: 66 13 66 70 - amu-fyn@amu-fyn.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

ERGONOMICS FOR PROFESSIONAL CLEANERS (in English)

AMU-fag. 49367

2 dage - Uge 4: 26-27. Januar 2027

AMU-FYN - Pedersmindevej 50, 5000 Odense C

Kurset er rettet mod rengøringsassistenter. Deltageren kan efter kurset udføre rengøringsarbejde ved brug af hensigtsmæssige arbejdsstillinger, så unødige belastningslidelser undgås og kan i forbindelse med begrænsning af ensidigt gentaget arbejde (EGA) forstå vigtigheden af skiftende arbejdsstillinger og af at anvende de mindst belastende rengøringsmetoder.

Kontaktperson: Kursistadministrationen
tlf.: 66 13 66 70 - amu-fyn@amu-fyn.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

OPTIMIZATION OF CLEANING METHODS (in English)

AMU-fag. 49389

2 dage - Uge 18: 3-4. Maj 2027

AMU-FYN - Pedersmindevej 50, 5000 Odense C

Du lærer at forbedre rengøringsmetoder og arbejdsgange i forskellige lokaletyper, så rengøringsarbejdet udføres effektivt, systematisk og ergonomisk optimalt samt at kvalitetskravene er tilfredsstillende.

Kontaktperson: Kursistadministrationen
tlf.: 66 13 66 70 - amu-fyn@amu-fyn.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

LEDELSE OG OPLÆRING

LEDELSE OG DET PERSONLIGE LEDERSKAB

AMU-fag. 49728

3 dage - Uge 3: 19.-21. Januar 2027 TietgenSkolen Kurser - Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV
eller 1.-3. marts 2027

På kurset kigger du på din rolle i forbindelse med samarbejdet i dit team – hvad kan du gøre for at fremme samarbejdet, skabe motivation og spille dine medarbejdere gode? Du bliver også klogere på, hvordan du kan være en god leder for din virksomhed og for dine andre lederkolleger.

Kontaktperson: Sara Christiansen
tlf.: 22 31 66 75 - sapc@tietgen.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE, 6 MODULER

15 dage fordelt på 2 måneder TietgenSkolen Kurser - Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV
Uge 3: 19. Januar 2027 eller 1. marts 2027

På denne lederuddannelse arbejder du med din rolle i forbindelse med udviklingen af den enkelte medarbejder og i forbindelse med samarbejdet i dit team eller afdeling. Du bliver præsenteret for redskaber og ledelsesstile, der kan fremme samarbejdet og motivationen blandt dine medarbejdere, og du får viden om hvordan din kommunikation kan nedtrappe og optrappe konflikter.

Kontaktperson: Sara Christiansen
tlf.: 22 31 66 75 - sapc@tietgen.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

OPLÆRINGSANSVARLIG I HOTEL OG RESTAURANT

AMU-fag. 21038

4 dage - 11, 12, 19 og 20. Januar 2027 HANSENBERG - Skovvangen 28, 6000 Kolding

Kurset er for dig, der vil styrke dit arbejde med elever. På kurset arbejder du praksisnært med bl.a. læringsstile, kommunikation, feedback og konflikthåndtering.

Du får viden om de formelle krav og rammer, der er for at uddannes elever, og du bliver klædt på til at skabe en god og struktureret oplæring i hverdagen.



Kontaktperson: Pernille Baun Larsen
tlf.: 79 32 03 99 - pbl@hansenberg.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

ALMENE KOMPETENCER

FORBEREDENDE VOKSENUNDERVISNING (FVU)

Undervisningsdage og tid aftales
individuelt

TietgenSkolen Kurser - Seebladsgade 12,
5000 Odense C / Ude på virksomheden

Ønsker du at blive stærkere i dansk, matematik, engelsk eller digitale færdigheder? FVU kurserne er relevante, hvis du vil blive mere sikker i hverdagens og arbejdslivets opgaver samt styrke dine muligheder for job, efteruddannelse eller videre uddannelse.

Skræddersyet virksomhedshold kan laves ved min. 12 deltagere og i så fald kan forløbet afholdes hos jer.

Kontaktperson: Sara Christiansen
tlf.: 22 31 66 75 - sapc@tietgen.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

ORDBLINDEUNDERVISNING (OBU)

Undervisningsdage og tid aftales
individuelt

TietgenSkolen Kurser - Seebladsgade 12, 5000 Odense C /
Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV / Ude på virksomheden

Få en lettere arbejdsdag

Er du ordblind? Har du svært ved at læse og skrive på dit arbejde?

Kom på kursus, hvor du lærer at bruge:

- oplæsning
- indtaling
- AI-hjælp

Har du ikke taget en ordblindetest?

Så laver vi den sammen, inden du starter.

Kontaktperson: Sara Christiansen
tlf.: 22 31 66 75 - sapc@tietgen.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

ANDRE KURSER

VÆRDI OG KVALITET I OPLEVELSER OG EVENTS

AMU-fag. 49438

2 dage - 10-11. Februar 2027

TietgenSkolen Kurser - Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV

På kurset arbejder du med, hvordan events og oplevelser kan udvikles, planlægges og gennemføres, så de skaber værdi for både målgruppe og virksomhed.

Du får introduktion til konkrete værktøjer, som kan anvendes i arbejdet med events. Vi arbejder blandt andet med projektplan og drejebog og ser på, hvordan de kan skabe struktur, koordinering og overblik gennem hele eventprocessen.

Kontaktperson: Sara Christensen
tlf.: 22 31 66 75 - sapc@tietgen.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

SOCIALE MEDIER I VIRKSOMHEDEN

AMU-fag. 49556

2 dage - Uge 40 og frem -
Online eller selvstudie

TietgenSkolen Kurser - Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV

Kurset kræver at du har en Facebook eller instagram konto for at få udbytte af kurset.

Kurset giver dig en grundig introduktion til de mest brugte sociale medier i Danmark. Du bliver klogere på, hvordan du arbejder med fx Facebook og Instagram professionelt, hvordan man laver opslag og annoncer, og hvordan en virksomhed kan bruge sociale medier til branding og storytelling.

Kontaktperson: Sara Christensen
tlf.: 22 31 66 75 - sapc@tietgen.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)

AI KØREKORT

AMU-fag. 21985 + 23500

3 dage - 2.-3. februar og 23. februar

TietgenSkolen Kurser - Rugårdsvej 286, 5210 Odense NV

Du bruger måske allerede AI i hverdagen til stort og småt. På dette kursus får du forståelsen for, hvordan AI arbejder, og hvorfor misvisende eller fejlagtige informationer opstår.

Du lærer at genkende fejlene og minimere dem, før de når videre til kunden eller kollegaen. Som en del af AI-kørekortet lærer du også hvordan du kan bruge kunstig intelligens som din faste digitale assistent og frigøre tid i hverdagen.

Læs mere om første del af kurset i linket og kontakt gerne Sara for yderligere information.

Kontaktperson: Sara Christensen
tlf.: 22 31 66 75 - sapc@tietgen.dk

[Læs mere eller tilmeld dig her](#)



ER DU UFAGLÆRT MED FLERE ÅRS ERFARING?

Bliv faglært kok, tjener, hotelreceptionist eller smørrebrød/catering

Du skal have mindst to års relevant erhvervserfaring og være fyldt 25 år. Almindeligvis varer uddannelsen flere år med vekslende skole- og praktikophold. Men netop fordi du er voksen med masser af erfaring med køkkenarbejde eller service og servering i branchen, kan det lade sig gøre at komprimere pensum uden at forringe uddannelsens kvalitet.

Det er en relevant skole, der sammen med dig gennemgår erfaring og kompetencer, og på baggrund af dette foretager en realkompetencevurdering (RKV), der afgør, om du er i målgruppen for forløbet.

Som virksomhed kan I få EUV-refusion og tilskud fra Kompetencefonden.

Kontakt en af fagskolerne og hør mere om dine muligheder.



JA TAK EFTERUDDANNELSE



ØKONOMI



Prisen for et AMU-kursus er typisk ca. **218,00 kr.** pr. dag for medarbejdere uden videregående uddannelse (2026-sats).

Ordblindeundervisning (OBU) og forberedende voksenundervisning (FVU) er gratis.



Når du tilmelder dig et AMU-kursus kan du samtidig søge om VEU-godtgørelse på **137,47 kr.** pr. time/ **5.086,39 kr.** pr. uge (2026-sats).

Derudover kan du få tilskud til befordring udover de første 24 km på **1,14 kr.** pr. km (2026-sats).

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/

JA TAK EFTERUDDANNELSE



FANDT DU IKKE HVAD DU LEDTE EFTER?

Har du behov for at kontakte en af de 4 skoler?
Klik på et af skolernes logo og bliv sendt direkte
til skolens kontaktinformationer.

HANSENBERG 

kold KURSER

 TIETGENSKOLEN

AMU
Fyn 

TILMELD DIG

Er du i tvivl om hvordan du tilmelder dig et kursus?

Klik her for at vende tilbage til kursus oversigt.

Find det ønskede kursus og klik på:

"Læs mere eller tilmeld dig her"

TILSKUD

For spørgsmål om
tilskud, henvend dig
til PensionDanmark
på tlf **7012 1342**

HORESTA

**DANSK
ERHVERV**

3F