

## Positivliste for kurser under Kantineoverenskomsten

### Godkendte kurser – November 2014

#### Indhold:

1 Arbejds miljø/ergonomi	2
2 Brød, kager, desserter og konfektfremstilling	2
3 Dørmand	2
4 Ernæring/diætik	2
5 Fødevarer/produktionshygiejne, rengøring	2
6 Førstehjælp	2
7 Ledelse	2
8 Madfremstilling	3
9 Menulære/vingastronomi	4
10 PC brug	4
11 Praktikvejleder	4
12 Redskaber/maskiner	4
13 Salg	4
14 Samarbejde	4
15 Servering	4
16 Skolemad	4
17 Sprog	4
18 Tranchering	5
19 Vin, øl, bar, kaffe, te, drikkevarer	5
20 Økologi	5
21 Øvrige	5
22 Arbejds markedsintroduktion	5
23 Kommunikation/ og kundevejledning	5
24 Administration / regnskab	5
25 Kompetencevurdering	6

### **1 Arbejds miljø/ergonomi**

40587 Miljø- og energi arbejde i hotelbranchen  
40391 Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job  
40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job

### **2 Brød, kager, desserter og konfektfremstilling**

40781 Brød og madbrød med fibre og fuldkorn  
44607 Brød, kager og desserter i cafeteria og kantine  
45493 Søde sager i restaurant og kantine  
45497 Bagværk i restaurant og kantine  
45607 Køleteknik, lovgivning og praktik  
45609 Europæiske brødtyper og produktudvikling  
45610 Økologisk konditori og fintbrød  
45611 Varmt brød hele dagen  
45612 Sæson- og temaprodukter i bagerier  
45614 Chokolade og konfektur  
45615 Marcipan og kransekage  
45616 Desserter inden for bager og konditorbranchen  
45617 Etage- og bryllupskager  
45874 Smagen i centrum

### **3 Dørmand**

45648 Dørmand - der danner grundlag for autorisation

### **4 Ernæring/diætik**

42451 Kostlære  
42452 Diæt- og allergikost  
42483 Diæter ved fysiologiske forandringer  
42484 Diæter ved velfærdssygdomme  
42485 Ernæring og sundhed  
42486 Ernæring - fedt og psyke  
30217-1 Ernæringslære  
32423-2 Diætetik

### **5 Fødevarer/produktionshygiejne, rengøring**

41683 Service og synlig rengøring  
41684 Rengøringshygiejne  
41688 Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde  
41701 Rengøring af fødevarerens virkninger og storkøkkener  
42434 Fødevarehygiejne og egenkontrol  
42455 Ledelse af hygiejne og egenkontrol  
43398 Rengøringsmidler og overflader  
43411 Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde  
44605 Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine  
45780 Almen fødevarehygiejne - Obligatorisk certifikat  
32422-2 Produktionshygiejne

### **6 Førstehjælp**

42730 Introduktion til førstehjælp på jobbet

### **7 Ledelse**

40005 Virksomhedsstrategier og økonomistyring  
40446 Gennemførelse af personalesamtaler  
40447 Anvendelse af situationsbestemt ledelse  
40448 Salgsledelse  
40586 Branchejura i hotel- og restaurationsbranchen  
41442 Samarbejde i grupper i virksomheden  
41443 Organisation i virksomheden  
42455 Ledelse af hygiejne og egenkontrol  
43559 Ledelse og samarbejde  
43560 Kommunikation som ledelsesværktøj  
43562 Mødeledelse  
43563 Medarbejderinvolvering i ledelse  
43565 Budget som ledelsesværktøj  
43566 Nøgletal og kalkulationer som ledelsesværktøj

43567 Tolkning af årsregnskab som ledelsesværktøj  
43572 Ledelse af forandringsprocesser  
43573 Ledelse af teams/produktionsgrupper  
44319 Økonomistyring i virksomheder  
44377 Møde- og konferencetilrettelæggelse  
44378 Rekruttering af personale  
44379 Varetagelse af adm. opgaver i personalesager  
44567 Arbejds miljøledelse  
44633 Coaching som ledelsesværktøj  
45364 Etablering af selvstyrende grupper  
45369 Videndeling og læring for medarbejdere  
45984 Organisationens strukturelle opbygning  
45987 Projektudvikling og gennemførelse  
47752 Lederens konflikthåndtering og vanskelige samtaler

## **8 Madfremstilling**

30218 Gastronomi I  
33495 Opskæring af vildt  
33500 Delikatesser af fisk og vildt  
33502 Udskæring af fisk  
33621 Varekundskab 1  
40521 Innovativ gastronomi i hotel og restauration  
40538 Anvendelse af nye tilberedningsmetoder  
40839 Smørrebrød – nu og i fremtiden  
40845 Mad til unge på høj- og efterskoler  
40852 Sushi – krav og kreativitet  
40857 Sundhed for personbefordringschauffører  
40912 Mellemmåltider – sunde og velsmagende  
42436 Sous Vide-produktion  
42438 Det kreative kolde køkken  
42445 Ajourføring af køkkenassistentuddannelsen  
42446 Kvalitetsstyring i køleproduktion  
42447 Måltider tilpasset brugerens behov  
42449 Råvarekvalitet i fødevarerproduktion  
42450 Tilberedningsmetoder i institutionskøkkener  
42453 Grøn kost  
42454 Kostplanlægning i forhold til småbørn  
42458 Færdigpakkeede kødvarer  
42471 Delikatesseproduktion  
42472 Produktion af convenience food  
42473 Eksponering og salg af delikatesseprodukter  
42474 Eksponering og salg – detailpakket kød og friskvarer  
42482 Måltider til ældre - nu og i fremtiden  
42818 Bæredygtighed i storkøkkener  
42885 Mad og måltider til forskellige brugergrupper  
42886 Mad til børn – sunde børn  
42887 Mad til børn – organisation og samarbejde  
42888 Børn og mellemmåltider  
42933 Samarbejde med ældre om gode kostvaner  
43060 Det klimavenlige køkken  
43400 Sensorik - kvalitet, smag og behag  
44334 Fremstilling af mad med kulinarisk kvalitet  
44606 Produktionskøkkenets fonder, supper og saucer  
44673 Fra råvare til måltid i institutionskøkkener  
44800 Måltidet i pædagogisk arbejde  
44829 Tilberedning og servering for patienter  
45491 Grundtilberedning i restaurant og kantine  
45494 Frugt og grønt i det varme køkken  
45495 Fisk og skaldyr i restaurant og kantine  
45496 Supper og saucer i restaurant og kantine  
45498 Overskudsproduktion i restaurant og kantine  
45531 Salat og salatbar i madfremstilling  
45544 Måltidsløsninger inden for ferskvareområdet  
45618 Vinduesdekoration for bagere og konditorer  
45652 Madlavningstekniske egenskaber i madfremstilling  
45679 Mad med tema og kultur inden for ferskvareområdet  
45680 Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

45681 Sund fastfood inden for ferskvareområdet  
46933 Moderne flødekager  
46935 Håndtering og styring af madvarer i storkøkkenet  
46945 Sundere retter med nøglehulsmærke på spisesteder  
47350 Råvarer i køkkenet  
47819 Indførelse af økologi i storkøkkener

### **9 Menulære/vingastronomi**

40853 Menuvejledning ved gæstebetjening  
44603 Menusammensætning  
45492 Sammensætning af menu i restaurant og kantine  
30312-3 Menulære med drikkevarer  
30353-2 Vinlære

### **10 PC brug**

40749 Effektiv anvendelse af e-mail- og kalendersystemer  
44337 Oprettelse af database til jobbrug  
44343 Anvendelse af regneark til talbehandling  
44389 Effektiv internetsøgning på jobbet  
45564 Online kommunikation til jobbrug  
45565 Brug af pc på arbejdspladsen - Sådan distribuerer du bedst dit hotel på internettet

### **11 Praktikvejleder**

40422 Praktikvejleder i hotel- og restaurationsbranchen  
40423 Praktikvejledning af ernæringsassistenter  
45917 Praktikvejledning af eud-elever/lærlinge

### **12 Redskaber/maskiner**

41694 Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde  
44604 Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr

### **13 Salg**

33681 Salg og markedsføring  
40003 Salgsteknik for salgs- og servicemedarbejdere  
40027 Administration i salg  
40042 Telefonisk salg i et kundekontaktcenter  
44236 Personligt salg - kundens behov og løsninger  
44251 Fastlæggelse af mål ved personligt salg  
44252 Mersalg i butikken  
45726 Kulturafstemt kommunikation i salg- og servicesituationer  
45808 Konceptanvendelse i salg og kundeservice  
47692 Salg og service i gæstebetjening

### **14 Samarbejde**

44383 Medarbejderen som deltager i forandringsprocesser  
44398 Notat og referattekunst  
45365 Teambuilding for selvstyrende grupper  
45622 Medarbejdernes personlige ressourcer i jobbet

### **15 Servering**

33421 Anretning og servering  
40854 Servering ved a la carte  
40856 Servering  
42430 Enkle serveringsformer  
42431 Selskabs- og stikbordsservering  
42432 A la carte servering med videre  
42437 Kreativ tallerkenanretning  
44608 Anretning af mad i cafeteria og kantine  
44829 Tilberedning og servering for patienter  
45532 Servering af øl i restaurationsbranchen

### **16 Skolemad**

42448 Skolemad - et måltid i skolen

### **17 Sprog**

40137 Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I

44978 Jobrelateret fremmedsprog med nuanceret ordforråd  
44979 Jobrelateret fremmedsprog med basalt ordforråd  
45572 Dansk som andetsprog for F/I, basis  
45573 Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau  
45574 Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau

### **18 Tranchering**

42492 Tranchering

### **19 Vin, øl, bar, kaffe, te, drikkevarer**

42442 Baren  
42443 Vin og gæstebetjening  
44609 Drikkevarer i cafeteria og kantine  
45807 Kaffe og te inden for restaurationsbranchen

### **20 Økologi**

30265-3 Det økologiske køkken  
30356-3 Økologisk planlægning og produktion i cafeteria

### **21 Øvrige**

33654 Banquet- og turistlære  
45368 Værdibaserede arbejdspladser  
Almen voksenuddannelse, AVU  
Hotellederuddannelsen

### **22 Arbejdsmarkedsintroduktion**

40532 Introduktion til arbejdsmarkedsuddannelserne (F/I)  
42714 AMU-introduktion for flygtninge og indvandrere

### **23 Kommunikation/ og kundevejledning**

33680 Konferencelære  
33684 Branchekorrespondance  
40020 Effektiv kommunikation i et kundekontaktcenter  
40589 Spa og wellness, kundevejledning i receptionen  
41467 Grundlæggende projektdeltagelse  
41606 Personlig kommunikation og service  
42934 Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre  
42935 Værtskab og sociale rammer for ældres måltider  
42952 Ernæringscreening i ældreplejen m.m.  
43059 Mad til børn på restaurant og café  
43766 Interkulturel kompetence i jobudøvelsen  
44349 Indskrivning og formatering af mindre tekster  
45982 Måltidrettet mundtlig kommunikation i adm. arbejde  
45983 Samarbejde i grupper i virksomheden  
45369 Videndeling og læring for medarbejdere  
45366 Kommunikation i teams

### **24 Administration / regnskab**

32421 Regning og kalkulation  
40007 Regnskabsafstemninger ifm. årsafslutningen  
40008 Årsafslutning af bogholderiet  
40011 Udarbejdelse og afstemning af lønsedler  
40012 Personalejura i lønberegning  
40013 Lønberegning og lønrapportering  
40015 Kvalitet og kundeservice i et kundekontaktcenter  
40028 Administration i indkøb  
40044 Udarbejdelse af budgetkontrol  
40370 Lean i administrative funktioner  
40371 Optimering ved 5S af den administrative funktion  
40372 Lean-kortlægning af værdistrøm i administration  
40750 Præsentation af tal i regneark  
43937 Anvendelse af 5-S modellen for operatører  
43938 Lean-kortlægning af værdistrøm for operatører  
44350 Standardisering af virksomhedens dokumenter

44396 Præsentationsteknik i administrative funktioner  
45960 Kontering af køb, salg, drift af biler og ejendom  
45961 Kreditorstyring  
45962 Kontoplaner og virksomhedens rapporteringsbehov  
45963 Konteringsinstrukser  
45964 Debitorstyring  
45965 Placering af resultat- og balancekonti  
45966 Bilagsbehandling med efterfølgende kasserapport  
45967 Registreringsmetoder ved virksomhedens drift  
45968 Anvendelse af periodisk beregning og registrering  
45969 Daglig registrering i et økonomistyringsprogram  
45970 Værdiansættelse af elementerne i årsregnskabet  
45971 Resultalbudgettering  
45972 Opstilling og analyse af årsregnskabet  
45973 Likviditets- og balancebudgettering  
45985 Mål og strategier for administrative medarbejdere  
45986 Arbejdsplanlægning i den administrative funktion  
45991 Kundeservice i administrative funktioner

## **25 Kompetencevurdering**

40080 Individuel kompetencevurdering i AMU  
40081 Individuel kompetencevurdering i AMU - F/I