Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Hovedstaden



Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om bæredygtig udvikling og grøn omstilling i hotel-og restaurantvirksomhed. Du kan se bæredygtige tendenser og muligheder for bæredygtig brancheudvikling. Endvidere kan du kan kommunikere og gæsteforklare om hotellets/restaurantens bæredygtige profil og løsninger til gæster.

Kontakt

Gitte Hansen
3193 5612
gh@zbc.dk

Fag: Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

Fagnummer: 49844	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.612,00

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.385,90

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til servering, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være tjener, receptionist, gastrom m.fl.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Bæredygtig udvikling og grøn omstilling i hotel-og restaurantvirksomhed
Gæsteforklaring om hotellets/restaurantens bæredygtige profil
Bæredygtige alternativer til eksisterende praksis i virksomheden

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Tendenser og muligheder for bæredygtig brancheudvikling
Kommunikere grønne tiltag og bæredygtige løsninger til gæster og kolleger
Tydeliggøre virksomhedens bæredygtige valg for gæsten
Anvende værktøjer, der kan gøre kursisten til virksomhedens ambassadør for bæredygtighed

Tilmelding