

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 kommunikere og gæsteforklare om hotellets/restaurantens bæredygtige profil og løsninger til gæster.

Hold

> 29-08-2022

Fleksible Fødevarer kurser FHC
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

> 11-10-2022

Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser
Maglegårdsvej 8 4000

2 dage

Daghold

Fag: Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

> Fagnummer:

49844

> Varighed

2 dage

> AMU-pris:

DKK 256,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.409,60

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

> Kontakt

Marie Stange

41721038

mst@zbc.dk

> Kursuspris

AMU-målgruppe:

DKK 256,00

Ikke AMU-målgruppe,

fremmøde:

DKK 1.409,60

> Tilmelding

