

Opkvalificering af ledere i hotel-/rest.branche

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Facilitering af udviklingen af en eventidé

Fagnummer: 40425	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 789,95

Målgruppe: Uddannelsen er udviklet til ufaglærte og faglærte medarbejdere i større eller mindre virksomheder, der arbejder med administrative opgaver i forbindelse med udvikling, tilrettelæggelse og gennemførelse af arrangementer, oplevelser og event.

Beskrivelse: Med udgangspunkt i et konkret kundebehov kan deltageren facilitere, det vil sige forberede, tilrettelægge og gennemføre en udviklingsgruppes arbejde med udviklingen af en eventidé, herunder videreformidle kundens eventbehov til udviklerne, og dernæst formidle eventudviklernes ideer til kunden.

Deltageren kan desuden anvende forskellige værktøjer og metoder til facilitering og håndtering af idégenerering, samt udvælgelse.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 2.560,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 12.385,45

Tilmelding



Fag: Anerkendende ledelse

Fagnummer: 42833	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.329,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod AMU-målgruppens ledere. Det vil sige ledere med en uddannelsesbaggrund til og med erhvervsuddannelsesniveau.

Beskrivelse: Deltageren har viden om anerkendende ledelse, herunder hvilken rolle kommunikation og dialog spiller i anerkendende ledelse. Deltageren kan i forlængelse heraf operationalisere de kommunikationsformer, der er karakteristiske for anerkendende ledelse.

Deltageren kan anvende den anerkendende tilgang som et operationelt dialogredskab til udvikling af medarbejdernes faglige og personlige kompetencer. Det kan fx være gennem MUS-samtaler og coaching. Derudover kan deltageren anvende den anerkendende tilgang til at sikre en fremadrettet, konsensusorienteret og løsningsorienteret tilgang til problemer og konflikter.

Fag: Det klimavenlige køkken

Fagnummer: 43060	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 256,00	Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte) beskæftiget sig med madfremstilling i professionelle køkkener (restauranter, caféer m.m.), som ønsker inspiration til at arbejde bevidst med udvikling og fremstilling af klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer.

Beskrivelse: Deltageren kan udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer.

Deltageren kan anvende viden om lokal produktion, kvalitet, økologi og bæredygtighed til indkøb, tilberedning og madfremstilling med henblik på at udvikle et klimavenligere køkken.

Deltageren kan fremstille smagfuldt klimavenligt mad ud fra kendskab til danske madtraditioner og madkultur og principperne i "Ny nordisk køkken".

Deltageren kan anvende viden om økonomisk bæredygtighed og potentielle kundegrupper ved udvikling af koncepter for klimavenligt mad.

Fag: Bæredygtighed på hotel & restaurant

Fagnummer: 43735	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 256,00	Uden for målgruppe: DKK 1.409,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig primært mod ikke-faglærte medarbejdere, som arbejder inden for restaurant- og hotelbranchen.

Beskrivelse: - Du kan forstå sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning i relation til en virksomheds samlede økonomi.
 - Du kan gennemgå og registrere ressourceforbruget og brugen af miljøbelastende produkter inden for egne arbejdsområder og relatere dette til de miljømålsætninger, virksomheden har formuleret.
 - Du kan i dit daglige arbejde medvirke til at reducere virksomhedens ressourceforbrug og anvendelse af miljøbelastende produkter på baggrund af viden om området.

Fag: Udvikling af nye retter

Fagnummer: 48838	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:
 - Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter.
 - Anvende konkrete udviklingsværktøjer og teknikker i det kreative arbejde med udvikling af nye retter.
 - Omsætte trends til nye produkter/retter og anvende sensoriske redskaber til at forfine den gastronomiske oplevelse.

Fag: Økonomi og databehandling for ledere

Fagnummer: 49446	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	Uden for målgruppe: DKK 2.409,80

Målgruppe: Kurset retter sig mod AMU-målgruppens ledere. Det vil sige ledere med en uddannelsesbaggrund til og med erhvervsuddannelsesniveau.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende budgettet som ledelsesværktøj, kende forskel på de forskellige budgettyper inden for eget arbejdsområde og formidle relevant budgetinformation til medarbejdere og andre interessenter. Deltageren har fået en forståelse for sammenhængen mellem budgettet og det faktiske regnskab, virksomhedens økonomi og forretningsudvikling. Deltageren kan på et operativt niveau anvende budgettet som et styringsredskab i sit ansvarsområde. Deltageren kan læse og finde relevante oplysninger i et årsregnskab og bruge disse i sine operationelle beslutninger. Deltageren kan formidle relevante dele af årsregnskabet til medarbejdere og andre interessenter. Deltageren kan opstille og anvende relevante nøgletal og KPI'er på grundlag af oplysninger i et årsregnskab og anden intern tilgængelig data. Deltageren kan ved forståelsen af nøgletallene anvende disse til en bedre forståelse for virksomhedens økonomi og til at arbejde med forretningsudvikling og performancestyring på et operationelt niveau. Deltageren kan formidle relevante nøgletal og data som styringsredskab til medarbejdere, ledelse og andre interessenter.

Fag: Reduktion af madspild 2

Fagnummer: 48774	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener, og som har erfaringer med ledelse og forandringsprocesser.

Beskrivelse: Du kan:

Udarbejde strategi og konkrete planer for reduktion af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af endeligt madaffald.

Facilitere og implementere alle processer i reduktion af madspild i en madproduktion. Motivere medarbejderne i samarbejdet om en reduktion af madspildet.

Fag: Kommunikation som ledelsesværktøj

Fagnummer: 49729	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.329,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder med eller ønsker at arbejde med ledelse.

Beskrivelse: Deltageren er bevidst om kommunikationens vigtige betydning i lederens rolle.

Deltageren er bevidst om de elementer, der har indflydelse på kommunikationens processer i analoge såvel som digitale rum.

Deltageren kan aktivt formidle sit budskab og anvende forskellige kommunikationsformer og -kanaler og herved opnå en konstruktiv kommunikation med medarbejdere, ledelse og samarbejdspartnere.

Fag: Sociale medier som salgskanal

Fagnummer: 49827	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.329,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder med eller planlægger at arbejde med salg via digitale medier.

Beskrivelse: Deltageren kan gennem kendskab til de mest anvendte sociale medier planlægge og udføre salgsfremmende aktiviteter rettet imod specifikke forbrugere.

Deltageren kan anvende sociale medier som salgskanal og har en forståelse for de forskellige muligheder som sociale medier tilbyder.

Derudover kan deltageren indsamle og anvende relevant data, der kan bidrage til virksomhedens salgsfremmende indsats på de sociale medier.