

Serv. og værtskab på hotel og rest - Kursusforløb

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Kommunikation og konflikthåndtering - service

Fagnummer: 44853	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.202,25

Målgruppe: Uddannelsesmålet retter sig mod personer, der arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

Beskrivelse: Deltageren kan skelne mellem professionel serviceorienteret adfærd og mellem konfliktfremmende og -dæmpende adfærd og kan anvende dette gennem sin personlige fremtræden og adfærd i forbindelse med serviceydelser.

Endvidere kan deltageren 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. Der ud over kan deltageren udvise forståelse for krisereaktioner.

Endelig kan deltageren anvende samtaleteknik og udvise forståelse for andres liv- og arbejds-situationer på en respektfuld måde og håndtere aggressive episoder på en hensigtsmæssig serviceorienteret og mindre konfrontativ måde.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 3.072,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 15.862,40

Tilmelding



Fag: Kulturforståelse anvendt i gæstebetjening

Fagnummer: 46862	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med gæstebetjening i hotel- og restaurantbranchen.

Beskrivelse: Deltageren kan agere hensigtsmæssigt på internationale gæsters særlige ønsker og behov ud fra en forståelse af kulturel forskellighed og basal kendskab til oversøiske og europæiske kulturskikke, omgangsformer og normer. Deltageren kan ved hjælp af verbal og nonverbal kommunikationsforståelse udføre konkrete servicehandlinger og styrke relationen til alle gæstetyper uanset deres nationalitet. Deltageren kan levere gæsteservice, forplejning og andre ydelser, der er imødekomende over for internationale gæsters forventninger og kulturelle baggrund. Deltageren kan med gæstens behov i fokus initiere tværkulturelt samarbejde med kolleger.

Fag: Service og værtskab på hotel og restaurant

Fagnummer: 47693	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte), som er beskæftiget med gæstebetjening inden for hotel- og restaurantvirksomhed.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende god og imødekomende gæstebetjening og indfri gæstens ønsker og forventninger ud fra virksomhedens muligheder. Deltageren kan, med indsigt i virksomhedens koncept samt egen og andre medarbejders betydning for den daglige drift, medvirke til at gæsten føler sig velkommen og får en positiv oplevelse. Deltageren kan anvende og forstå betydningen af begrebet "værtsskab" og i samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere skabe god atmosfære og give gæsten en positiv helhedsoplevelse.

Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 45818	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af fødevarer til salg.

Beskrivelse: Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarerbårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Fag: Servering af vin

Fagnummer: 42912	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.202,25

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig primært til den ufaglærte tjener på restauranter, hoteller, kroer, herregårde og slotte m.fl., som udbyder og udskænker vine.

Beskrivelse: - Du kan åbne og servere vine korrekt.
- Du kan gæstebetjene om valg af vine til bestemte retter samt om vinens sensoriske egenskaber.
- Du kan gæsteforklare om vinens fremstilling og historie sammenholdt med vinetiketter og vinlove.

Fag: Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke

Fagnummer: 43733	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig primært til den ufaglærte tjener på restauranter, hoteller, kroer, herregårde og slotte m.fl., som udbyder og udskænker øl og andre drikkevarer.

Beskrivelse: Deltageren kan servere øl samt gæstebetjene om de mest forekommende ølsorter. Deltageren kan mikse og servere de mest almindelige drinks og cocktails samt forestå tilhørende bararbejde. Deltageren kan servere hedvine og aperitifvine samt alkoholfrie drikke korrekt.

Fag: Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job

Fagnummer: 48049	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.329,90

Målgruppe: Uddannelsen er udviklet til ufaglærte og faglærte medarbejdere i større eller mindre virksomheder, der arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

Beskrivelse: Deltageren kan medvirke til udvikling af et sikkert og sundt fysisk og psykisk arbejdsmiljø inden for eget jobområde på baggrund af viden om risikofaktorer.

Deltageren kan bidrage med forslag til at fremme et godt arbejdsmiljø fx i forbindelse med APV, årlig arbejdsmiljødrøftelse, arbejdsmiljørundering mv.

Deltageren kan indhente og anvende informationer, fx interne politikker og retningslinjer på arbejdspladsen, relevant lovgivning, vejledninger og materiale fra fx Arbejdstilsynet og Branchefællesskaber for arbejdsmiljø (BFA).

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 48822	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:
Kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter.
Udarbejde prisoverslag på enkeltretter ud fra passende dækningsbidrag.
Vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.
Anvende regneark til beregning af madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag.

Fag: Råvarer i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 48826	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 for de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet:
 Anvende og vurdere råvarerne ud fra kvalitet og økologi, sæson og næringsværdi.
 Opbevare og klargøre den enkelte råvare korrekt og kontrollere modningsforhold.
 Medvirke ved bestilling og indkøb af råvarer samt beregne forbrug for en given ret.

Fag: Bæredygtighed på hotel og restaurant

Fagnummer: 49486	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

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. Faglært kan være tjener, receptionist, gastrom m.fl.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
 Ressourceforbrug og miljøbelastning i virksomheden
 Bæredygtige tiltag og deres betydning for virksomhedens samlede økonomi
 Relevante mærkningsordninger

Du kan anvende den opnåede viden til at:
 Registrere ressourceforbrug og miljøbelastende produkter inden for eget område
 Reducere brug af emballage (papir, plastik m.m.)
 Genanvende produkter og materialer
 Anvende lokale produkter og materialer
 Sortere og håndtere affald korrekt
 Medvirke til at reducere virksomhedens samlede ressourceforbrug