



Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant

Kort fortalt

Med kurset får du viden og færdigheder til at tilrettelægge et oplæringsforløb, der overholder kravene til uddannelse og skaber sammenhæng for eleven mellem skoleperioder og oplæring i virksomheden. Du opnår færdigheder i at oplære elever med forskellige læringsforudsætninger og inkludere dem i virksomhedens kultur og arbejdsfællesskab samt får redskaber til at håndtere svære samtaler og konflikter.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant

Fagnummer: 21038	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	Uden for målgruppe: DKK 2.853,00

Målgruppe: Kurset henvender sig til medarbejdere inden for gastronom-, tjener- og receptionistområdet, som arbejder med oplæring af elever, og som ønsker viden og færdigheder til at tilrettelægge gode læringsforløb for elever.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.853,00

Tilmelding



Garantikursus

Du opnår viden, som gør dig i stand til at forklare/beskrive:

- Praktikmålene og uddannelsens opbygning/struktur
- Sammenhængen mellem skoleuddannelsens fag og praktikmålene
- Forskellige læringsformer
- Unges forskellige læringsforudsætninger og behov
- De formelle krav til oplæringsvirksomheder

Du opnår færdigheder i at:

- Oplære andre
- Tilrettelægge oplæring med brug af forskellige oplæringsformer
- Skabe gode læringssituationer og et lærende arbejdsmiljø
- Bidrage til at skabe sammenhæng for eleven mellem oplæring i virksomheden og skoleundervisningen
- Inkludere eleven i virksomhedens kultur og arbejdsfællesskab
- Tilrettelægge et oplæringsforløb, der overholder de formelle krav