Også for ledige (6 ugers)



Sikkerhed og krisehåndtering: Hotel og restaurant

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at agere professionelt i forskellige krisesituationer. Du opnår færdighed i at medvirke ved evakueringer af gæster og kan anvende konflikthåndtering i opståede krisesituationer.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Sikkerhed og krisehåndtering: Hotel og restaurant

Fagnummer: 20941	**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 1.612,00

Tilmelding

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke faglærte receptionister og tjenere, der skal kunne medvirke professionelt ved håndtering af kriser og evakuering af gæster.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At forklare retningslinjer for forebyggelse af krise- og katastrofesituationer.
At beskrive, hvordan brandbekæmpelse tilrettelægges og udføres.
At forklare, hvilke metoder der kan anvendes for at øge sikkerheden på et hotel.
At forklare sikkerhedsregler og -love.
At forklare betydningen af din egen adfærd i en krisesituation.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At medvirke ved evakuering af gæster.
At anvende konflikthåndtering i en krisesituation.
At handle professionelt i din rolle ved en krisesituation.