

Også for ledige (6 ugers)



Trivsel og Arbejdsmiljø: Hotel og restaurant

Kort fortalt

Med kurset opnår du grundlæggende viden og færdigheder, som gør dig i stand som medarbejder at bidrage til et godt arbejdsmiljø. Du opnår en grundlæggende forståelse af egen rolle i arbejdsrelationer. Endelig lærer du om grundlæggende ergonomi og at arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt i typiske arbejdssituationer.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Trivsel og Arbejdsmiljø: Hotel og restaurant

Fagnummer: 20942	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: DKK 1.612,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke faglærte receptionister og tjenere, der har brug for grundlæggende viden om arbejdsmiljø og ønsker at udføre arbejdet ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt. Kurset er udviklet til medarbejdere og må ikke forveksles med den lovpligtige arbejdsmiljøuddannelse til arbejdsmiljørepræsentanterne, der udelukkes udbydes i privat regi.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At redegøre for konflikter og konflikthåndtering på et grundlæggende niveau.
- At forklare, hvad der har betydning for arbejdsmiljø med fokus på psykisk arbejdsmiljø og trivsel.
- At forklare hvornår der skal foretages en APV og hvad formålet med APV'en er
- At forklare, hvordan arbejde kan udføres under hensyntagen til ergonomi og sikkerhed.
- At forklare egne rettigheder vedrørende chikane- og konfliktsituationer.
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
- At anvende grundlæggende ergonomiske metoder i eget arbejde.
- Ud fra instruktion at udføre typiske arbejdsopgaver sikkerhedsmæssigt korrekt.
- At bidrage til at løse konflikter.
- At bidrage til at udvikle et godt arbejdsmiljø.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.612,00

Tilmelding

