



IGU for rengøring

Fag: Samarbejde i grupper i virksomheden

Fagnummer: 45983	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: DKK 1.385,10

Målgruppe: Medarbejdere som i deres arbejde indgår i forskellige gruppekonstellationer.

Beskrivelse: Deltageren kan bevidst rette fokus på egen arbejdsindsats i en eksisterende/aktuel arbejds- eller projektgruppe og tilpasse sin arbejdsindsats således at den er med til, at sikre sammenhæng imellem gruppens og virksomhedens mål. Endvidere kan deltageren aktivt indgå i arbejdet med at minimere de processer, der hindrer samarbejde og kan styrke de processer, der fremmer samarbejde i virksomheden. Endvidere kan deltageren bidrage til at understøtte udviklingen af et godt arbejdsmiljø.

Fag: Introduktion til et brancheområde (F/I)

Fagnummer: 40533	Varighed 40 dage
AMU-pris: DKK 8.720,00	Uden for målgruppe: DKK 27.300,00

Kontakt

Sara El Issa
2519 2807
sara@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 10.682,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 34.102,85

Tilmelding



Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til personer med dansk som andetsprog, som har eller søger arbejde inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

Beskrivelse: Deltagerne kan på et introducerende, eventuelt grundlæggende niveau anvende branchens/job-områdets almindeligt benyttede arbejdsmetoder og -teknikker, materialer, værktøjer, maskiner og udstyr.

Deltagerne opnår indsigt i og eventuelt erfaring med forskellige typer arbejdspladser, arbejdsorganisering, planlægningsmetoder og arbejdspladskultur, og styrkes dermed i at begå sig på en arbejdsplads i dagligdagen.

Deltagerne kan udføre relevante arbejdsfunktioner under hensyn til de arbejdsmiljø- og sikkerhedsmæssige krav, der er gældende for branchen/jobområdet.

Deltagerne styrkes i at kunne begå sig på arbejdsmarkedet gennem et øget kendskab til den valgte branches historiske udvikling samt til branchens beskæftigelses- og uddannelsesmuligheder lokalt og generelt. Deltagerne har et elementært kendskab til særlige kendetegn ved det danske arbejdsmarked f.eks. den teknologiske udvikling, udvikling i kvalifikationskrav, faglig organisering, regler for løn og ansættelse, overenskomssystemet samt relevante organisationer og myndigheder, som relaterer sig til arbejdsmarkedet/branchen.

Deltagerne kan på baggrund af deres styrkede indsigt i branchens fagområder, jobfunktioner og udviklingen i kvalifikationskrav tage stilling til egne job og videreuddannelsesmuligheder inden for branchen.

Deltagerne kan på et elementært niveau anvende deres flerkulturelle kompetencer til at orientere sig i forhold til arbejdspladskulturen inden for branchen, f.eks. eksplicitte og uskrevne regler på en arbejdsplads. Deltagerne kan forholde sig til egne/andres eventuelle kulturelle og holdningsmæssige barrierer og handle i forhold hertil.

Varigheden er maksimalt 40 dage. Det er muligt at afkorte varigheden af uddannelsen, hvis deltagerne kan nå målet på kortere tid.

Fag: Almen fødevarerhygiejne for F/I

Fagnummer: 45902	Varighed 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	Uden for målgruppe: DKK 3.805,75

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende. Uddannelsen er særligt målrettet flygtninge/indvandrere.

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.

Deltagerne kan kommunikere om de almene og faglige emner inden for almen fødevarehygiejne, og de kan kommunikere i praktiske samarbejdssituationer og i forbindelse med praktisk arbejde vedrørende almen fødevarehygiejne.

På hold med deltagere med lavt læse- og skrive niveau lægges hovedvægten på mundtlig kommunikation, herunder lytte- og talefærdighed.

Deltagerne kan omsætte viden, erfaringer, holdninger og handlinger i forhold til relevante områder inden for almen fødevarehygiejne fra deres egen kultur til den danske kultur og tilbage igen og øger herved deres to-kulturelle kompetence. Deltagerne kan forholde sig til egne kulturelle og holdningsmæssige barrierer og til egne handlemuligheder i forhold hertil.

Fag: Service i rengøringsarbejdet

Fagnummer: 49368	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: DKK 1.612,00

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen henvender sig til rengøringsassistenter.

Beskrivelse: Efter endt uddannelse kan deltageren:

- I forbindelse med service
- udføre rengøring ud fra forventninger om
 - samarbejde
 - fleksibilitet
 - ansvarlighed
 - god personlig fremtræden
- forstå værdien af kvaliteten i serviceydelser
- forstå sin egen indflydelse på brugerens opfattelse af service
- forstå vigtigheden af kommunikation med fx kunder, brugere og kollegaer, herunder
 - være bevidst om, hvad man ønsker at udtrykke
 - lytte
 - udvise situationsfornemmelse