



Hotel- og Restaurantkurser - Efterår 2025 - nov

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Kommunikation og konflikthåndtering - service

Fagnummer: 44853	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.266,40

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. Derudover 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 2.568,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 9.492,35

Tilmelding



Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 20851	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

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

At beskrive mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer.

At redegøre for de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning.

At redegøre for gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.

At redegøre for betydningen af god personlig hygiejne og produktionshygiejne ved håndtering af fødevarer.

At redegøre for fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At anvende viden om mikroorganismer i forhold til at hæmme deres udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.

At anvende principper for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

At anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder.

At anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, udføre egenkontrol i en aktuel produktion.

Fag: Salg i gæstebetjeningen 2

Fagnummer: 20825	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.597,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der har erfaring med salg i hotel- og restaurationsbranchen. For personer uden erfaring med salg i branchen anbefales det, at tage 20938 Salg i gæstebetjeningen 1 først.

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

At redegøre for forskellige salgsteknikker, salgstrappen og andet teori vedrørende salg.

At forklare salgsprocessen ved opsalg/mersalg

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At foretage opsalg/mersalg

At genkende forskellige gæstetyper og foretage et salg ud fra dette.

Fag: Salg i gæstebetjeningen 1

Fagnummer: 20938	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.597,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke faglærte, med ingen eller begrænset erfaring med salg i hotel- og restaurationsbranchen. Der udbydes også 20825 Salg i gæstebetjeningen 2. Dette kursus er målrettet faglærte med brancheerfaring.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
 At forklare forskellige salgsteknikker i forbindelse med gæstebetjening.
 At forklare regler og love i forbindelse med betalingsmidler.
 At redegøre for de vigtige elementer i det personlige salg.
 På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 At handle korrekt i forskellige salgssituationer.

Fag: Gæstebetjening: Gastronomen i værtsrollen

Fagnummer: 20863	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der optræder i værtsrollen og gæsteforklarer virksomhedens menuer. Kurset er udviklet til kursister, der har taget 20812 Det gode værtskab i gæstebetjeningen 1, eller har tilsvarende viden og færdigheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
 At redegøre for betydningen af begreberne "værtskab" og "service", samt sætte mål for egen rolle som vært.
 At redegøre for, hvordan man som vært/gastronom afdækker gæsternes ønsker og forventninger.
 Ud fra en gastronomfaglig viden at præsentere menuen, herunder tilberedning og råvarer.
 På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 At gæsteforklare retter/menuer på en måde, som understøtter virksomhedens atmosfære og koncept.
 At mestre rollen som vært og sikre gæsten en positiv helhedsoplevelse.