

Service IGU hold 2

Kontakt

Sara El Issa
2519 2807
sara@zbc.dk

Fag: Kommunikation og konflikthåndtering - service

Fagnummer: 44853	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.288,00

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. Der ud over 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 4.883,20

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 16.844,56

Tilmelding

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: Almen fødevarehygiejne 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.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888

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 fødevarebårne 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 skriveniveau 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: Grundlæggende rengøringshygiejne

Fagnummer: 49349	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 936,00

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter.

Beskrivelse: Efter endt uddannelse kan deltageren:

I forbindelse med daglig rengøring
ud fra basisviden om mikroorganismer og smitteveje
- tage hygiejniske hensyn i planlægningen af rengøringen, herunder
- rengøringsrækkefølgen
- tage hygiejniske hensyn i selve rengøringen
- genkende berøringspunkter
- forebygge smittespredning

udøve en god personlig hygiejne

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888

Fag: Ergonomi ved rengøringsarbejdet

Fagnummer: 49367	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.612,00

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter

Beskrivelse: Efter endt uddannelse kan deltageren:

I forbindelse med rengøringsarbejdet
tage hensyn til kroppens opbygning og funktion
anvende ergonomisk rigtige arbejdsstillinger ved brug af
- rengøringsvogne
- redskaber
- maskiner
forebygge smerte og ømhed i kroppen

Ved rengøring bruge den mindst belastende teknik ved
træk
skub
løfte/bære-arbejde

I forbindelse med begrænsning af ensidigt gentaget arbejde (EGA)
forstå vigtigheden af skiftende arbejdsstillinger
forstå vigtigheden af at anvende de mindst belastende rengøringsmetoder

Fag: Arbejdsmiljø og førstehjælp ved rengøringsarbejdet

Fagnummer: 49366	**Varighed** 4 dage
AMU-pris: DKK 872,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.964,00

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888

Beskrivelse: Efter endt uddannelse kan deltageren:

I forbindelse med arbejdsmiljø
udføre rengøringen
- sikkert og forsvarligt i forhold til
- at forebygge arbejdsskader
- at forebygge arbejdsbetingede lidelser, herunder eksem og allergi
- hensynet til omgivelserne

I forbindelse med brug af rengøringskemi, redskaber og maskiner
følge sikkerhedsdatablade
følge regler for arbejdsmiljø
bruge egnede personlige værnemidler

Ved informationssøgning
søge relevant information om
- rettigheder og pligter
- arbejdsmiljø, herunder
- arbejdspladsvurdering (APV)
- fysisk
- kemisk
- psykisk

I forbindelse med førstehjælp
give hjertelungeredning (HLR) ved
- ulykker
- pludselig opstået sygdom
give førstehjælp ved fx
- livstruende blødninger
- forbrændinger
- ætsninger
- el-ulykker
- forgiftninger
- småskader
bruge øjenskyller

Fag: Hygiejne på skoler og institutioner

Fagnummer: 49353	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.612,00

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter, der har deltaget på arbejdsmarkedsuddannelsen "Grundlæggende rengøringshygiejne"

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888

Beskrivelse: Efter endt uddannelse kan deltageren:

I forbindelse med rengøring på skoler og institutioner
gøre rent på en skole, dag- eller døgninstitution på en hygiejnisk korrekt måde, herunder
- almindelig rengøring
- specielle rengøringsopgaver, fx
-rengøring af køkken
- rengøring af hjælpemidler
udføre rengøring af lokaler og inventar med særlige snavstyper, hvor der kræves en særlig indsats, herunder
- overflader med humanbiologisk materiale
overholde gældende hygiejnekrav under arbejdet
holde god hygiejne i arbejdet med
- rengøringsvogne
- rengøringsklude
- redskaber
- maskiner

I forbindelse med tilrettelæggelse af rengøring
ud fra viden om smitte og smitteveje på skoler, dag- og døgninstitutioner sikre at smittespredning minimeres
ud fra viden om indeklima planlægge rengøringen for at minimere
- støv
- fugt
- skimmelsvamp

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888