



Vagt- og elevplanlægning på hotel og restaurant

Kort fortalt

På kurset får du den nødvendige viden, de rette redskaber og de praktiske færdigheder til at udarbejde og formidle vagtplan til kolleger i virksomheden. Du vil på kurset få tilstrækkelig indsigt i uddannelsesplaner og praktisknål for elever, så du kan medvirke ved vagtplanlægningen af elevens daglige opgaver.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Vagt- og elevplanlægning på hotel og restaurant

Fagnummer: 48588	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 900,75

Målgruppe: Kurset er henvendt til medarbejdere inden for hoteller og restauranter, der har til opgave at medvirke ved planlægning og udarbejdelse vagtplaner

Beskrivelse: Du kan i det daglige arbejde på hotel og restaurant:

- Lave vagtplaner med udgangspunkt i branchevejledninger, gældende regler og overenskomster, herunder særlige regler og forhold for elever.
- Medvirke ved planlægningen af elevernes daglige arbejde ud fra elevens uddannelsesplan og praktikmål.
- Formidle informationer vedrørende det daglige arbejde til medarbejderne samt sikre den nødvendige vidensdeling internt.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 900,75

Tilmelding

