



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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
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.

Tilmelding

