



Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant

Kort fortalt

Med kurset får du viden og færdigheder til at tilrettelægge et oplæringsforløb, der overholder kravene til uddannelse og skaber sammenhæng for eleven mellem skoleperioder og oplæring i virksomheden. Du opnår færdigheder i at oplære elever med forskellige læringsforudsætninger og inkludere dem i virksomhedens kultur og arbejdsfællesskab samt får redskaber til at håndtere svære samtaler og konflikter.

Hold

30-09-2024

Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant
Valbyvej 69 4200

4 dage

Daghold

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant

Fagnummer:
21038

Varighed
4 dage

AMU-pris:
DKK 832,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.853,00

Målgruppe: Kurset henvender sig til medarbejdere inden for gastronom-, tjener- og receptionistområdet, som arbejder med oplæring af elever, og som ønsker viden og færdigheder til at tilrettelægge gode læringsforløb for elever.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.853,00

Tilmelding



Garantikursus

..... Du opnår viden, som gør dig i stand til at forklare/beskrive:

Praktikmålene og uddannelsens opbygning/struktur
Sammenhængen mellem skoleuddannelsens fag og praktikmålene
Forskellige læringsformer
Unges forskellige læringsforudsætninger og behov
De formelle krav til oplæringsvirksomheder

Du opnår færdigheder i at:

Oplære andre
Tilrettelægge oplæring med brug af forskellige oplæringsformer
Skabe gode læringssituationer og et lærende arbejdsmiljø
Bidrage til at skabe sammenhæng for eleven mellem oplæring i virksomheden og skoleundervisningen
Inkludere eleven i virksomhedens kultur og arbejdsfællesskab
Tilrettelægge et oplæringsforløb, der overholder de formelle krav