

Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om bæredygtig udvikling og grøn omstilling i hotel-og restaurantvirksomhed. Du kan se bæredygtige tendenser og muligheder for bæredygtig brancheudvikling. Endvidere kan du kommunikere og gæsteforklare om hotellets/restaurantens bæredygtige profil og løsninger til gæster.

Fag: Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

Fagnummer: 49844	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til servering, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være tjener, receptionist, gastronom m.fl.

Beskrivelse: Du opnår viden om:

- Bæredygtig udvikling og grøn omstilling i hotel-og restaurantvirksomhed
- Gæsteforklaring om hotellets/restaurantens bæredygtige profil
- Bæredygtige alternativer til eksisterende praksis i virksomheden

Du kan anvende den opnåede viden til at:

- Tendenser og muligheder for bæredygtig brancheudvikling
- Kommunikere grønne tiltag og bæredygtige løsninger til gæster og kolleger
- Tydeliggøre virksomhedens bæredygtige valg for gæsten
- Anvende værktøjer, der kan gøre kursisten til virksomhedens ambassadør for bæredygtighed

Kursuspris

AMU:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.551,50

Tilmelding

