Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant

Kort fortalt

Med kurset får du viden og færdigheder til at tilrettelægge et oplæringsforløb for elever i restaurant, kantine m.fl., 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.

Fag: Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant

Fagnummer: 21038	**Varighed** 4 dage
AMU-pris: DKK 872,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.964,00

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.

Beskrivelse: 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

Kursuspris

AMU:
DKK 872,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.964,00

Tilmelding