Brancheintroduktion: Hotel, restaurant og café

Kort fortalt

Med kurset introduceres du bredt til arbejdet på hotel, restaurant og café. Du opnår grundlæggende viden om gæstekommunikation, gæstebetjening og fødevarehygiejne. Desuden opnår du grundlæggende færdighed i tilberedning og servering af enkle retter og drikke.

Fag: Brancheintroduktion: Hotel, restaurant og café

Fagnummer: 22185	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.805,75

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at arbejde eller netop er begyndt at arbejde på Hotel, restaurant eller café.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
På et grundlæggende niveau at beskrive arbejdet på hotel, restaurant og café ud fra følgende nøglebegreber: Arbejdstilrettelæggelse, sikkerhed, arbejdsmiljø, hygiejne, gæstebetjening og samarbejde.
På et grundlæggende niveau at beskrive principper for god fødevarehygiejne, herunder betydningen af egenkontrol og fødevaresikkerhed.
På et grundlæggende niveau at beskrive udvalgte kommunikationsteknikker, der har fokus på gæstebetjening og arbejdsmiljø.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At deltage i grundlæggende fødevareproduktion, der inkluderer nøgleprocesser for tilberedning af mad.
På et grundlæggende niveau at yde en positiv og imødekommende gæstebetjening.

Kursuspris

AMU:
DKK 1.090,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.805,75

Tilmelding