

# 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

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Oplæringsansvarlig i hotel og restaurant

<b>Fagnummer:</b> 21038	<b>Varighed</b> 4 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 832,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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.

**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
- Unge 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 832,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.853,00

## Tilmelding

