

# 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

<b>Fagnummer:</b> 49844	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.612,00

**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, gastrom 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 436,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.612,00

## Tilmelding

