

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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

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, 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
 Kommunike 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

