

# 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.

## 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

