

Tjener de lux

Dette forløb under 6-ugers jobrettede uddannelse er rettet mod faglærte tjenere med erfaring eller tilsvarende kompetencer. Du vil komme til at arbejde med service og betjening af danske og udenlandske gæster. Gennem forløbet opnår du indblik i servering af vin og ved a la carte, service af danske og udenlandske gæster, kommunikation og konflikthåndtering, samarbejdet, bæredygtighed, forretningsforståelse og iværksætterier og viden om det gode værtskab, jura og markedsføring mm.

Forløbet varer 23 dage og består af 10 AMU-kurser.

- [48873 Servering og service i restauranten - 3 dage](#)
- [48875 Vinoplevelser 2 - 2 dage](#)
- [48870 Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant 1 – 1 dag](#)
- [48871 Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant 2 – 2 dage](#)
- [48872 Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening – 2 dage](#)
- [48867 Håndtering af konflikter og klager fra gæsten 1 – 1 dag](#)
- [43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage](#)
- [44978 Jobrelateret fremmedsprog med nuanceret ordforråd – 5 dage](#)
- [48763 Iværksætterier - ny forretningsplan – 3 dage](#)
- [48325 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer - 2 dage](#)

Du kan få mere information på disse skoler:

- College360
- HANSENBERG
- Hotel- og Restaurantskolen
- TECHCOLLEGE
- Zealand Business College
- Kold College