

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](#)

Du lærer at varetage opdækning, tallerkenservering, gæstebetjening og afrydning samt at foretage servering af morgenmad og brunch, varme og kolde drikke på et højt serviceniveau samt at prissætte menu og vine. Du lærer også at foretage opgørelse og afregning af den daglige omsætning.

- [48875 Vinoplevelser 2 - 2 dage](#)

Du lærer at vejlede gæster om valg af vin på baggrund af viden om typer, dyrkning og fremstillingsmetoder. Du kan endvidere planlægge og sammensætte menuer og hertil vælge passende vine.

- [48870 Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant 1 – 1 dag](#)

Du lærer at yde god og imødekommende gæstebetjening, hvor du indfrier gæstens ønsker og forventninger ud fra de givne muligheder. Yderligere lærer du at skabe gode oplevelser for gæsten og yde service, der tager afsæt i virksomhedens værdier.

- [48871 Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant 2 – 2 dage](#)

Du lærer at samarbejde med kollegaer om at skabe oplevelser og værtskab samt anvende kommunikation til at fremme arbejdet med dette. Yderligere lærer du at motivere dine kollegaer i arbejdet og i at identificere virksomhedens udfordringer og muligheder hermed.

- [48872 Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening – 2 dage](#)

Du lærer at anvende personlig kommunikation både skriftligt og mundtligt, så gæsten føler sig velkommen. Yderligere lærer du at optræde præsentabelt, professionelt og imødekommende over for gæstens behov og ønsker.

- [48867 Håndtering af konflikter og klager fra gæsten 1 – 1 dag](#)

Du lærer at yde anerkendende kommunikation og udvise en serviceminded adfærd i mødet med gæsten både skriftligt og mundtligt. Du lærer endvidere at udvise en forståelse for gæstens behov og krav og herved medvirke til at forebygge og dæmpe konflikter ud fra viden om konfliktens faser og årsager.

- [43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage](#)

Du lærer at forstå sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning og sætte det i relation til en virksomheds samlede økonomi og formulere miljømålsætninger. På baggrund af viden om området lærer du ved en gennemgang af egne arbejdsområder at registrere og medvirke til at reducere virksomhedens ressourceforbrug og brug af miljøbelastende produkter.

- [44978 Jobrelateret fremmedsprog med nuanceret ordforråd – 5 dage](#)

Du lærer at anvende det givne fremmedsprog i komplekse og avancerede kommunikative situationer, hvilket sætter dig i stand til at udføre sine daglige arbejdsfunktioner med anvendelse af fremmedsproget.

- [48763 Iværksætter - ny forretningsplan – 3 dage](#)

Du lærer at vurdere og udvikle forretningspotentialet fra din idé til en konkret forretningsplan. Efter kurset kan du udarbejde en salgs- og markedsføringsplan og anvende forskellige økonomiske modeller i din forretningsplan.

- [48325 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer - 2 dage](#)

Du lærer forretningsforståelse og kan anvende begreber som værdigrundlag og strategi til at vurdere virksomhedens arbejds- og forretningsgange samt at analysere nøgletal fra virksomhedens it-systemer og medvirke til en bedre ressourceanvendelse, fx gennem digitalisering.

Du kan få mere information på disse skoler:

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