

Tjener superior

Dette forløb under 6-ugers jobrettede uddannelse er rettet mod faglærte tjenere med erfaring eller personer med 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 36 dage og består af 16 AMU-kurser.

- [48873 Servering og service i restauranten - 3 dage](#)
- [48872 Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening – 2 dage](#)
- [48870 Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant 1 – 1 dag](#)
- [48871 Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant 2 – 2 dage](#)
- [48867 Håndtering af konflikter og klager fra gæsten 1 – 1 dage](#)
- [44377 Møde- og konferencetilrettelæggelse – 3 dage](#)
- [48875 Vinoplevelser 2 - 2 dage](#)
- [43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage](#)
- [43733 Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke – 2 dage](#)
- [40906 Revenue Management ved gæstebetjening – 2 dage](#)
- [48009 Receptionens innovative serviceydelser – 2 dage](#)
- [47629 Markedsføring i praksis – 3 dage](#)
- [48325 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer - 2 dage](#)
- [48763 Iværksætterier - ny forretningsplan – 3 dage](#)
- [46538 Branchejura og erstatning i hotelbranchen – 1 dag](#)
- [44978 Jobrelateret fremmedsprog med nuanceret ordforråd – 5 dage](#)

Du kan få mere information på disse skoler:

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