Praktikvejleder i hotel- og restaurationsbranchen

Kort fortalt

Du lærer ud fra viden om gældende bekendtgørelser og uddannelsesordninger at planlægge og gennemføre et relevant og udviklende uddannelsesforløb for eleven i egen virksomhed. Du lærer at gennemføre professionelle samtaler og herved motivere og vejlede eleven ud fra dennes faglige og personlige forudsætninger.

Fag: Praktikvejleder i hotel- og restaurationsbranchen

Fagnummer: 49465	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte medarbejder i hotel- og restaurantionsbranchen, der medvirker ved oplæring og uddannelse af elever. Det kan være en fordel at have erfaring med vejledning, da kursisterne så vil kunne inddrage egne erfaringer til de emner, der undervises i på kurset.

Beskrivelse: Du kan:
Ud fra bekendtgørelser og uddannelsesordninger for erhvervsuddannelser til gastronom, tjener og receptionist planlægge elevens praktikforløb og synliggøre uddannelsens faglige mål.
Motivere eleven til at deltage aktivt i planlægningen og gennemførelse af uddannelsen, herunder opstilling af egne læringsmål.
Støtte eleven i refleksion over daglige arbejdsopgaver, så eleven udvikler erfaringer, viden og holdninger til eget fagområde og håndværksmæssige kompetencer.
Inspirere eleven til at tænke innovativt og løsningsorienteret i forhold til arbejdsopgaver inden for reception-, restaurant/café-, køkken og kantineområdet.
Foretage vejledning ud fra elevens faglige og personlige forudsætninger.
Afholde anerkendende og professionelle samtaler, der er med til at sikre progression i elevens uddannelse og skabe sammenhæng for eleven mellem skole- og praktikdel.
Anvende relevante it-værktøjer til uddannelsesplanlægningen.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding