

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Servering og betjening ved selskab og konference

Målgruppe

Medarbejdere, der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster i forbindelse med ophold og/eller overnatning samt tryghed/sikkerhed i forbindelse hermed.

Indhold

Lær at vejlede dine gæster om planlægning og bestilling af arrangementer. Få viden, så du kan sammensætte menuer, drikkevarer, prissætte tilbud på arrangementer og indrette lokalerne.

Formål

Efter kurset kan du gæsterne om bestilling og planlægning af arrangementer. Du lærer at tage imod deltagere ved arrangementer. Du lærer desuden at sammensætte menuer og drikkevarer i forhold til gæstens ønsker og prissætte arrangementer. Du lærer også at samarbejde og kommunikere med virksomhedens øvrige afdelinger. Derudover lærer du også at indrette og klargøre lokalerne til arrangementerne i forhold til ønsker og pris. Dette indbefatter også, at du kan dække op til arrangementer herunder dekorationsopgaver med blomster, grønt og frugt. Ved konferencer kan du desuden vejlede ved betjening og anvendelse af almindeligt AV-udstyr. Til sidst lærer du også at foretage oprydning og opfølgning på arrangementet. Dette inkluderer også afregning og evaluering med gæsten.

Eksamen

Der er en skriftlig prøve til uddannelsen.

Deltagerbetingelser

Se www.tradium.dk for de regelsæt, der findes for deltagerbetaling og tilmelding til kurset. Såfremt du er ledig, bør du være opmærksom på, at gennemførelsen af et kursus altid sker ifølge aftale mellem jobcenter og kursusist.

Varighed

3 dage

Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller pila@tradium.dk for at høre mere.

Kursusudbud

NUMMER	KURSUS NAVN	VARIGHED	DATO
48876	Servering og betjening ved selskab og konference	3 dage	Se tradium.dk