Vejen til job i Servicebranchen

Fag: Kommunikation og konflikthåndtering - service

Fagnummer: 44853	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.266,40

Målgruppe: Uddannelsesmålet retter sig mod personer, der arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

Beskrivelse: Deltageren kan skelne mellem professionel serviceorienteret adfærd og mellem konfliktfremmende og -dæmpende adfærd og kan anvende dette gennem sin personlige fremtræden og adfærd i forbindelse med serviceydelser.
Endvidere kan deltageren anvende enkle teknikker til håndtering af konflikter med baggrund i forståelse af menneskers psykologiske spil og forskellige roller, herunder egne roller og adfærd i forhold til kolleger, ledelse samt brugere, som fx kunder, patienter, beboere m.v. Der ud over kan deltageren udvise forståelse for krisereaktioner.
Endelig kan deltageren anvende samtaleteknik og udvise forståelse for andres liv- og arbejds-situationer på en respektfuld måde og håndtere aggressive episoder på en hensigtsmæssig serviceorienteret og mindre konfrontativ måde.

Fag: Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job

Fagnummer: 40392	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.370,30

Målgruppe: Uddannelsesmålet retter sig mod personer, der arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

Beskrivelse: Deltageren kan foretage de rigtige disponeringer til at variere arbejdsstillinger i forhold til arbejdsgange og arbejdsfunktioner i eget job, inddrage relevant teknik i forhold til arbejdssituationen samt anvende relevante øvelser til at forebygge skader og opnå øget velvære. Deltagerens handlinger sker på baggrund af viden om konsekvenser af arbejdsbelastninger inden for eget jobområde.
Deltageren kan forebygge forkerte arbejdsstillinger og nedslidning med baggrund i viden om psykiske og fysiske spændingers påvirkning af hinanden.
Deltageren kan indhente information om ergonomi, herunder relevant lovgivning og vejledninger fra f.eks. Arbejdstilsynet og BAR.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 6.240,00

Uden for målgruppe:
DKK 43.409,30

Tilmelding

Fag: Smagen i centrum

Fagnummer: 45874	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte) beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener, kantiner og catering

Beskrivelse: Deltageren kan på baggrund af grundlæggende viden om de fem grundsmage blive bevidst om egen smagssans. Deltageren kan anvende en praktisk metode til at foretage tilsmagning samt anvende viden om grundsmage i relation til brugernes behov og forventninger. Deltageren kan inddrage viden om grundsmage og tilsmagning i forhold til sammensætning og tilberedning af små og store måltider.

Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 45818	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.299,90

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af fødevarer til salg.

Beskrivelse: Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Fag: Dansk som andetsprog F/I, alm. niv., fagr. forløb

Fagnummer: 45567	**Varighed** 40 dage
AMU-pris: DKK 0,00	**Uden for målgruppe:** DKK 22.466,00

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til personer med dansk som andetsprog, som arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

Beskrivelse: Deltagerne har et relativt godt kendskab til relevant specifikt fagsprog og kan anvende det til at forstå og kommunikere mundtligt og skriftligt om fagområdets centrale begreber, fx materialer, maskiner, udstyr og arbejdsprocesser.
Deltagerne har et relativt godt kendskab til alment fagsprog og kan anvende det til at forstå og kommunikere mundtligt og skriftligt om almene processer, handlinger, tilstande og egenskaber inden for fagområdet. Heri indgår anvendelse af relevante begreber inden for regning, matematik, naturfag samt forskellige afbildningsformer.
Deltagerne har et relativt godt kendskab til det danske sprogs grammatik og kan gøre brug heraf i den faglige og almene kommunikation.
Deltagerne kan relativt selvstændigt kommunikere på dansk om planlægning og udførelse af arbejdsprocesser, og de kan søge og formidle relevant information, blandt andet ved hjælp af IT.
Deltagerne kan anvende deres flerkulturelle kompetencer til at handle relevant i forhold til det danske arbejdsmarked og branchens arbejdspladskultur.
Deltagerne har et alment kendskab til det danske arbejdsmarked og uddannelsessystem og kan indgå aktivt i job og eventuel yderligere uddannelse.

Uddannelsen er for personer, der har dansksproglige forudsætninger svarende til, at de har gennemført det meste af Danskuddannelse 2, evt. bestået "Prøve i Dansk 2", jf. danskuddannelse efter Lov om danskuddannelse for voksne udlændinge m.fl. På det almene niveau har deltagerne et relativt bredt ordforråd, og deres mundtlige og skriftlige kommunikation er præget af en vis grad af kompleksitet og korrekthed i dagligdags kommunikationssituationer.

De sproglige færdigheder, der lægges vægt på i denne arbejdsmarkedsuddannelse, er primært at lytte, tale, læse og i nogen grad at skrive.

Fag: Materialekendskab og rengøringskemi

Fagnummer: 49350	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.266,40

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter.

Beskrivelse: Efter endt uddannelsen kan deltageren:
I forbindelse med den daglige rengøring
Genkende typiske materialer, der anvendes på inventar, sanitet og gulve
Vurdere rengøringen og vedligehold af materialerne ud fra tilsmudsning og tilstand.
Vælge og anvende egnet rengøringskemi med hensyntagen til:
- Bæredygtighed
- Snavstyper
- Besmudsningsgraden
- Dosering
- Materialer på inventar, sanitet og gulve

Kan bruge oplysninger om kemien fra emballagen, produktbladet og sikkerhedsdatabladet

Fag: Daglig erhvervsrengøring

Fagnummer: 49326	**Varighed** 10 dage
AMU-pris: DKK 2.140,00	**Uden for målgruppe:** DKK 6.948,00

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter med mindre eller ingen erfaring på rengøringsområdet.

Beskrivelse: Efter endt uddannelse kan deltageren under vejledning:

I forbindelse med rengøringen
anvende hygiejniske metoder ved
- til- og afrigning af
-redskaber
- rengøringsvogne
- maskiner
vælge og dosere
- rengøringsmidler
- vaskemidler
tage hensyn til miljøet

Under rengøringen
udføre arbejdet med kendskab til
- arbejdsteknik
- arbejdsmiljø
- hygiejne
give god service til kunder og brugere, herunder
- lytte til kunden og tage kunden seriøst
- sørge for at rengøringen lever op til aftalegrundlaget
- rette fejl hurtigt

Ved rengøring af forskellige lokaler og materialer
læse og forstå en arbejdsplan
udføre daglig, ugentlig og periodisk erhvervsrengøring og anvende
- egnede rengøringsmidler og den korrekte dosering ud fra
- snavstyper
- materialetyper
- rengøringsmidlernes hovedgrupper
- hensyn til miljøet
- vandets hårdhed
-rengøringsvogne og redskaber til daglig rengøring, herunder
- mopper
- rengøringsklude
- småredskaber
- almindelige maskiner
- støvsugere
- gulvvaskemaskiner
- skumrengøringsudstyr

I forbindelse med hygiejniske rengøringsmetoder
arbejde ud fra basiskendskab til mikroorganismer
arbejde ud fra basiskendskab til smittekilder og smitteveje
begrænse smitte og gensmitte med hygiejniske rengøringsmetoder
arbejde med hygiejniske rengøringsmetoder

Fag: Rengøringsudstyr og -metoder

Fagnummer: 49352	**Varighed** 4 dage
AMU-pris: DKK 856,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.935,20

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rette mod rengøringsassistenter.

Beskrivelse: Efter endt uddannelse kan deltageren:

I forbindelse med forskelligt rengøringsudstyr
vælge og anvende egnede metoder til rengøring, henholdsvis
- tørre, fugtige og våde metoder
til- og afrigge rengøringsvogne og –udstyr, herunder
- renholde vogne og udstyr
vurdere og vælge egnet udstyr, herunder:
- rengøringsklude
- moppegarner
- mikrofiber
- redskaber
- rengøringsvogne
på en sikker måde bruge:
- rengøringsklude
- moppegarner
- mikrofiber
- redskaber
- rengøringsvogne

I forbindelse med rengøringsmaskiner
vælge og anvende forskellige egnede maskiner til fx:
- støvsugning
- gulvvask
- gulvbehandling
- damprens
til- og afrigge rengøringsmaskiner, herunder
- renholde, oplade og fejlmelde maskiner
på en sikker måde anvende forskellige maskiner

Fag: Grundtilberedning

Fagnummer: 48837	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.299,90

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:
- Anvende de mest forekommende grundtilberedninger og -metoder inden for fx stegning, kogning, bagning og jævning til restaurant, kantine og catering.
- Anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.
- Udvælge de råvarer, der passer til de enkelte emners tilberedningmetoder og fremstilling.
- Anvende køkkenfaglige termer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.