

KLAR TIL DIT NÆSTE SKRIDT SOM LEDER?

**FÅ KONKRETE VÆRKTØJER
TIL LEDELSE I HOTEL- OG
RESTAURATIONSBRANCHEN**

ETABL. 1922

**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**

DEN GRUNDLÆGGENDE LEDERUDDANNELSE

Ledelse i hotel- og restaurationsbranchen kræver overblik, tydelig kommunikation og evnen til at skabe trivsel og motivation – også når tempoet er højt, og presset er stort.

Den grundlæggende lederuddannelse er for dig, der er ny leder – eller på vej ind i rollen.

Uanset om du arbejder i restauranten, køkkenet, kantinen eller receptionen.

VÆRKTØJER TIL HVERDAGEN

Uddannelsen giver dig konkrete værktøjer til at håndtere hverdagens ledelsesopgaver med større sikkerhed og faglighed.

Med undervisere fra branchen arbejder vi med ledelse, der passer til virkeligheden – ikke teorien alene.

HVAD FÅR DU UD AF KURSET?

På uddannelsen lærer du om:

- tydelig og professionel kommunikation som leder
- planlægning og ledelse af møder, der skaber værdi
- håndtering af konflikter og svære samtaler
- motivation og trivsel i hverdagen og ved forandringer
- overblik, prioritering og effektiv opgaveløsning
- udvikling af din personlige ledelsesstil
- ledelse tilpasset forskellige medarbejdere og situationer

Du går fra uddannelsen med konkrete greb til at lede mennesker i en travl hverdag – større ro i lederrollen og værktøjer, der kan bruges direkte i driften.

14 dage
4.334 kr.

HVEM ER KURSET FOR?

Dig, der tager ansvar, leder andre i hverdagen og vil være mere sikker i lederrollen.

FRA VIDEN TIL VÆRDI I HVERDAGEN

Kurset består af 14 kursusdage fordelt over flere måneder, så det kan passes ind i din hverdag.

Det giver dig konkrete redskaber til at skabe værdi, differentiering og begejstring i din hverdag.

Vi tilbyder også de forskellige fag enkeltvis, så du kan bryde uddannelsen op og tage den i dit eget tempo

KOMPETENCELØFT DER ER TIL AT BETALE

Vil du opkvalificere dig selv eller dine medarbejdere – uden at det bliver dyrt?

Vores efteruddannelser koster kun 218 kr. pr. dag samt en IDV-dag .

Med støtte og lønkompensation kan kurset ofte gennemføres helt gratis. Vi hjælper jer med ansøgningen, så økonomien ikke bliver en barriere – hverken for virksomheden eller medarbejderen.

VIL DU VIDE MERE?

For yderligere information, kontakt:

Henrik Hynne

M: hhy@hrs.dk

T: 2550 3664

