

DANISH HOSPITALITY DIPLOMA

Grunduddannelsen for medarbejdere i restaurations- og hotelbranchen

Vil du opbygge dine medarbejders kompetencer inden for både service, restaurantdrift og råvarekendskab? Give dem en kort basisuddannelse med bred, faglig viden og kompetencer, de kan bygge videre på? Så er Danish Hospitality Diploma den helt rette vej til at styrke både din medarbejderstab og medarbejderfastholdelsen i din virksomhed.

Kort om uddannelsen

Med Danish Hospitality Diploma får dine medarbejdere med ingen eller kort brancheerfaring muligheden for at tage en kort, branchespecifik uddannelse, som vil danne et solidt grundlag for deres faglige udvikling og supplere virksomhedens egne interne træning.

Uddannelsen lægger vægt på medarbejderens eget ansvar for at skabe en ordentlig arbejdsplads, være en god kollega og vært - alt sammen set i lyset af at skabe den bedst tænkelige gæsteoplevelse.

Forløbet skydes i gang med et lærerigt og inspirerende kick-off og afsluttes med en uformel, mundtlig gruppeeksamen.

Tankerne bag

Danish Hospitality Diploma er blevet til i et bredt samarbejde mellem virksomheder, medarbejdere, erhvervsskoler og brancheorganisationen Danmarks Restauranter og Cafeer (DRC).

Formålet har været at skabe en kort og lettilgængelig grunduddannelse, som samtidig kan give deltagerne en rigtig god og bred faglig fundering.

Uddannelsessteder

Uddannelsen udbydes på fire forskellige uddannelsessteder i landet: Hotel- og Restaurantskolen (HRS) i København, ZBC - Kokke- og tjenerskolen i Slagelse, College360 Erhvervsskole i Silkeborg og TECHCollege i Aalborg. Hvis interessen er stor, kan der oprettes flere hold.

Uddannelsens indhold og moduler

Uddannelsen består af et inspirerende kick-off-event, ni faglige moduler (hver af 2-3 dages varighed) samt en afsluttende, uformel gruppeeksamen.

Uddannelsens ni moduler omhandler: 1) Gæsteoplevelser, 2) Bæredygtighed på hotel og restaurant, 3) Fødevarehygiejne og egenkontrol, 4) Råvarer, 5) Vine, 6) Øl/drinks og alkoholfrie drikke, 7) Økonomi, 8) Dig som vært – Kommunikation og service, 9) Salg og service.

Pris

Prisen pr. deltager for hele forløbet er 2.268 kr. og 12.721,75 kr., hvis deltageren i forvejen har en videregående uddannelse ifølge AMU-reglerne. Hertil kommer en deltagerpris på 300 kr. for forplejning og middag til kick off'en. Der kan søges VEU-godtgørelse og befordringsgodtgørelse. Satsen for VEU-godtgørelse svarer til dagpengesatsen.