

A photograph of two male chefs in a professional kitchen. They are both wearing white shirts and dark aprons. The chef on the left is looking down at something on the counter, while the chef on the right is looking towards him with a slight smile. The background shows kitchen equipment like a stove and shelves.

HOSPITALITYBRANCHENS EGEN LEDERUDDANNELSE

FÅ UNDERVISNING FRA BRANCHENS EGNE EKSPERTER OG BLIV EN DYGTIGERE LEDER

Bliv en dygtigere leder og bliv klog på dit lederskab, skab mere effektive teams og få mere motiverede ansatte. Skab endnu bedre gæsteoplevelser og få flere kunder. Det er formålet med DRC & KHS Kompetences lederuddannelse til hospitalitybranchen!

Det er et praktisk baseret lederudviklingsprogram i 4 moduler og 9 dage for såvel den nye som den erfarne leder. Du vil opleve målrettet indhold og oplæg fra branchens specialister og få spændende oplæg fra specialister i DRC og møde gæsteundervisere fra branchens egne folk.

MODUL 1 - LEDELSE OG DET PERSONLIGE LEDERSKAB

Du bliver bevidst om egen adfærd og holdninger, og udvikler din ledelsesrolle/adfærd i forhold til at kunne agere hensigtsmæssigt i samarbejdssituationer på alle niveauer i organisationen. Du bliver bevidst om din rolle som kulturskaber og kulturbærer i forhold til egne medarbejdere, lederkolleger og virksomhedens øvrige ledelse.

MODUL 2 – SITUATIONSBESTEMT LEDELSE

Få værktøjer til at kunne udøve ledelse i forskellige situationer og hvor delegering og kommunikation kan tilpasses og målrettes modtageren. Som leder får du et værktøj til at skabe trivsel og motivation og samtidig fremme effektiviteten og produktiviteten ved at delegerer ansvar, beslutninger og opgaver i forhold til den enkelte medarbejders og teamets kompetencer.

MODUL 3 – LEDERENS KONFLIKTHÅNDTERING OG VANSKELIGE SAMTALER

Du får kendskab til teorier om konflikter, deres udvikling og parternes reaktioner forebygge og håndtere konflikter. Du lærer at afdække relevante kerneproblemstillinger i en konflikt og håndtere dem bedst muligt.

MODUL 4 – ØKONOMI OG NØGLETAL

Du lærer at anvende nøgletal og få en bedre forståelse for virksomhedens økonomi. Du lærer at bruge nøgletal til at arbejde med forretningsudvikling og performancestyring på et operationelt niveau i den daglige drift. Du lærer at formidle relevante nøgletal som styringsredskab til medarbejdere, ledelse og andre interessenter.

HVOR GENNEMFØRES UDDANNELSEN?

Uddannelsen gennemføres i København og i Århus/trekantområdet flere gange årligt på dansk og på engelsk.

PRIS OG TILSKUD

Lederuddannelsen er baseret på anerkendte kursusmoduler og består af 4 AMU kursusmoduler. Pris for lederuddannelsen er hhv. kr. 2860,- eller kr. 7474 afhængig af uddannelsesbaggrund. Der er mulighed for at søge om VEU lønrefusion på 8.199 kr. udfra gældende regler. Pris og sats er med forbehold for gældende retningslinier.

TILMELDING OG INFORMATION

Læs mere og tilmelding på www.thehost.dk eller på <https://kc.khs.dk/>

Du kan også kontakte kundechef Gorm Johansen på tlf 51802067 og på mail gojo@khs.dk

HOSPITALITYBRANCHENS EGEN LEDERUDDANNELSE

Bliv klog på dit lederskab, skab effektive teams og opnå
bedre gæsteoplevelser
Praktisk turbo lederuddannelse med branchens egne eksperter og
undervisere 4 moduler og 9 dage

Efterspurgt lederuddannelse for branchens ledere
– mød de andre talenter og dygtige ledere fra hospitality branchen!
Udbydes i samarbejde mellem DRC og KHS Kompetencecenter