

FÅ VÆRKTØJER TIL AT HÅNDTERE LEDELSESOPGAVEN MED STØRRE SIKKERHED OG FAGLIGHED

Uddannelsen er udviklet til hotel- og restaurationsbranchen, hvor tempoet er højt og ledelsesopgaven til tider kan være en kompleks størrelse.

Du møder og deler erfaringer med ligesindede, og kurset styres med kyndig hånd af erfarne undervisere inden for ledelse og det daglige arbejde på hoteller, restauranter og i storkøkkener.

1. LEDELSE OG DET PERSONLIGE LEDERSKAB (3 DAGE)

Du arbejder med din ledelsesstil og bliver bevidst om, hvordan du agerer i samarbejdssituationer med alle slags kolleger. Du lærer at skabe rum til ledelse, så du kan fokusere på det, der virkelig gør en forskel, og du får redskaber til at styrke din personlige gennemslagskraft.

2. KOMMUNIKATION SOM LEDELSESVÆRKTØJ (2 DAGE)

I en branche, hvor tempoet er højt og samarbejdet tæt, kan uklar kommunikation hurtigt skabe misforståelser og frustration. På dette kursus lærer du at bruge kommunikationen aktivt som et ledelsesværktøj – både når du skal motivere dit team, give feedback eller håndtere svære dialoger

3. MØDELEDELSE (1 DAG)

Uanset om der er tale om hurtige driftsmøder eller dybere personalemøder, bliver du klædt på til at gøre møder til et stærkt ledelsesværktøj i stedet for en tidsrøver.

4. LEDERENS KONFLIKTHÅNDTERING OG VANSKELIGE SAMTALER (2 DAGE)

På dette kursus lærer du at forebygge og håndtere konflikter professionelt. Du får forståelse for, hvordan konflikter opstår, og hvordan du kan afdække kerneproblemer og finde løsninger, der styrker samarbejdet.

5. ANVENDELSE AF SITUATIONS-BESTEMT LEDELSE (2 DAGE)

Ikke alle medarbejdere har brug for den samme form for ledelse. Det gør det til en vigtig ledelsesopgave at kunne se mennesket bag medarbejderen og vide, hvordan man som leder imødekommer forskellige behov, så både den enkelte medarbejder og teamet som helhed fungerer bedst muligt.

6. FORANDRINGSLEDELSE (3 DAGE)

På dette kursus lærer du at gennemføre forandringer, der skaber motivation og tryghed hos medarbejderne. Du får indsigt i, hvordan forandringer påvirker trivsel og effektivitet, og hvordan du som leder kan kommunikere klart, skabe engagement og fastholde et godt arbejdsmiljø under processen.

Vil du læse mere og tilmelde dig til vores kurser? Scan qr-koden her:



HAR DU SPØRGSMÅL TIL VORES
KURSER?

KONTAKT KURSUSKONSULENT
HENRIK HYNNE

TLF: 25503664

MAIL: HHY@HRS.DK

ETABL 1922

HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN