

## DET SIGER KURSISTERNE

” Vi bliver bedre ledere, bliver bedre til at tage tingene. Vi får mod til at holde samtalerne, som vi ellers først fik taget, når det var for sent!

” ...det mest praktiske kursus, jeg har været på. Det er noget, jeg kan gå hjem og bruge. Jeg har fået fokus på, hvor jeg er henne i det her - og hvad min rolle er.

” Det bedste kursus jeg nogensinde har været på...Det er så interessant, at vi er nødt til at være med. Jeg er allerede i gang med at ændre på ting i hverdagen, og jeg kan hele tiden se, hvad der skal være det næste.

” Det er sjovere, når vi er afsted to fra samme butik. Så kan vi holde hinanden op på det.

” Tingene har ændret sig, og der er nye krav. Så uanset om man har været bager i 5, 20 eller 40 år, er mesteruddannelsen noget, vi har glæde af.

## PRAKTISK INFO

### TID OG STED

Start 1. oktober 2018 kl. 8.00 - 15.25 på UCH.

### OVERNATNING

Der er mulighed for overnatning på skolehjemmet med indkvartering aftenen før undervisningsstart. Kontakt skolen på 99 122 485 for mere info.

### FULD FORPLEJNING

Pris kr. 110,- kr.- pr. kursusdag pr. person.

### PRIS OG DELTAGERVILKÅR

TRIN 1 - Ledelse	kr. 1.900,00
TRIN 2 - Koncept & strategi	kr. 944,00
TRIN 3 - Optimering	kr. 852,00
TRIN 4 - Salg & butik	kr. 996,00
	kr. 4.692,00
Materiale	*kr. 1.200,00
Fuld betaling	**kr. 18.893,55
Lønrefusion i alt	***kr. 25.800,00

\* Materialekøb - kan fravælges.

\*\* Prisen for personer med en videregående uddannelse - uden mulighed for at opnå lønrefusion (VEU).

\*\*\* For AMU-målgruppen (personer med et uddannelsesniveau t.o.m. en erhvervsuddannelse) er der mulighed for at søge om lønrefusion (kr. 860,-pr. kursusdag efter gældende regler.) Får du løn under kurset, udbetales refusionen til din arbejdsgiver.

### TILMELDING SENEST 17. SEPTEMBER 2018

[www.ucholstebro.dk/mesterbager](http://www.ucholstebro.dk/mesterbager)

### KONTAKT

Uddannelseskonsulent Charlotte Kastrup  
Telefon 99 122 272 · [chk@ucholstebro.dk](mailto:chk@ucholstebro.dk)

Uddannelsescenter Holstebro

**KURSUSCENTRET**

Nørre Boulevard 21 · 7500 Holstebro · Telefon 99 122 222

[www.ucholstebro.dk/kurser](http://www.ucholstebro.dk/kurser)

Lederuddannelse for Bager- og Konditorbranchen

# MESTER Uddannelsen

FOR MESTRE, FRUER OG LELENDE MEDARBEJDERE  
Du arbejder med forretnings- og ledelsesmæssige problematikker i egen virksomhed

KURSUS  
CENTRET **uch**  
- en del af Uddannelsescenter Holstebro

# DATOER

## TRIN 1

- Modul 1:** 1. - 2. oktober 2018
- Modul 2:** 23. - 24. oktober 2018
- Modul 3:** 12. - 13. november 2018
- Modul 4:** 7. - 8. januar 2019
- Modul 5:** 19. - 20. februar 2019

## TRIN 2

- Modul 1:** 11. - 12. marts 2019
- Modul 2:** 8. - 9. april 2019
- Modul 3:** 6. - 7. maj 2019
- Modul 4:** 19. - 20. august 2019

## TRIN 1

### LEDELSE

God ledelse og motiverede medarbejdere er centralt for virksomhedens succes.

Du arbejder med grundlæggende værktøjer som kommunikation, feedback, konflikthåndtering og motivation og får indblik i dine styrker og udfordringer som leder.

Målet er at udvikle såvel egne som medarbejdernes kompetencer, så potentialet i din virksomhed kan realiseres.

*Ledelse og samarbejde - AMU-mål: 47753 (3 dage)*

*Medarbejderinvolvering - AMU-mål: 47750 (3 dage)*

*Konflikthåndtering - AMU-mål: 47752 (2 dage)*

*Situationsbestemt ledelse - AMU-mål: 47755 (2 dage)*

## TRIN 3

### OPTIMERING

Du arbejder via canvas-model med udvikling og optimering af din virksomhed.

Du får indblik i nøgletal og nøgleressourcer, og hvordan de kan bruges som styrværktøj for din drift.

Du arbejder ligeledes med optimering og udvikling (LEAN) på tværs af de vigtige processer i både bageri og butik.

*Nøgletal - AMU-mål: 47627 (3 dage)*

*LEAN - AMU-mål: 40658 (1 dag)*

*LEAN support - AMU-mål: 47085 (2 dage)*

## TRIN 2

### KONCEPT

Du analyserer grundlaget for at drive forretning og sætter rammer og retning for den fortsatte udvikling af din virksomhed.

Med udgangspunkt i din nuværende positionering udarbejder du konkrete handlingsplaner og arbejder med implementering af dine vigtige udviklingsområder for bageri og butik.

*Bagerkoncept - AMU-mål: 47489 (4 dage)*

*Kundekontakt - AMU-mål: 42751 (2 dage)*

*Konceptanvendelse - AMU-mål: 47197 (2 dage)*

## TRIN 4

### SALGSLEDELSE

Du sætter fokus på implementering af salgsforståelse hos personalet i både produktion og butik.

Du arbejder med sammenhængen mellem virksomhedens strategi og forretningens salgsindsats, og hvordan kundens møde med butik, personale og sortiment optimeres med henblik på at styrke salget.

Mesteruddannelsen afsluttes med en fremadrettet handlingsplan for dine projekter.

*Salgsledelse - AMU-mål: 40448 (3 dage)*

*Nyt sortiment - AMU-mål: 47401 (2 dage)*

*Struktuel opbygning - AMU-mål: 45984 (1 dag)*