



KURSER OG EFTERUDDANNELSE



Opkvalificering af ledere i hotel – og restaurationsbranchen

Vær med. Verden er til at forandre. zbc.dk



KURSER OG EFTERUDDANNELSE


En lederuddannelse for dig, som er praksisorienteret

Er du leder, eller drømmer du om at blive leder? ZBC har sammensat et nyt lederkursus, som retter sig mod dig, som ønsker nogle håndgribelige ledelsesværktøjer til en travl hverdag. Forløbet er sammensat i en vekselvirkning mellem teoretisk og praksisnær undervisning.

God ledelse er vigtig for både dig, dine medarbejdere og din virksomhed. Viden om redskaber til god ledelse styrker både din egen personlige og ledelsesmæssige udvikling samt dine medarbejders motivation og virksomhedens produktivitet. Udvikling af dine ledelseskompetencer er derfor en god investering for både din virksomhed og dig selv som leder.

Kurset giver dig desuden mulighed for at opbygge et stærkt fagligt netværk med ledere fra både din egen branche og brancher, som du eller din virksomhed har synergier med. Et godt, fagligt netværk styrker din udvikling som leder.

I kraft af kursets opbygning med en vekselvirkning mellem praktik og teori, vil du også komme til at arbejde med praksisnære ting, som du kan identificere dig med fra din dagligdag. Vores dygtige undervisere vil inspirere dig på den praksisnære del med bæredygtig madfremstilling, det nye nordiske køkken og det bedste brød med surdej, der kan tilvejebringes.



Praktiske oplysninger

Pris

Prisen er 2.138,00,-kr. for dig, der er i AMU målgruppen, og 9.795,25,- kr. for dig med en videregående uddannelse.

Startdato: 11-08-20

Slutdato: 25-11-20

Tilmelding

Du tilmelder dig på efteruddannelse via kviknummer: 2809415008amleder1

Undervisningstid: Kl. 08.00 – 15.24

Kontakt

Har du spørgsmål, er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Lisbeth Perthu på tlf. 4172 1105 eller mail pert@zbc.dk.



Modul 1

Lederens rekrutteringsværktøjer
2 dage (40653)
Dato: 11.-12. august

Modul 2

Forretningsforståelse og nøgle-
tal i it-systemer
2 dage (48325)
Dato: 25.- 26. august

Modul 3

Brød med surdej
2 dage (49448)
Dato: 8.-9. september

Modul 4

Anerkendende ledelse
2 dage (42833)
Dato: 22.-23. september

Modul 5

Bæredygtig madfremstilling
2 dage (48816)
Dato: 20.-21. oktober

Modul 6

Situationsbestemt ledelse
2 dage (47755)
Dato: 3.-4. november

Modul 7

Det nye nordiske køkken
2 dage (48832)
Dato: 17.-18. november

Modul 8

Facilitering af udviklingen af en
event idé
1 dag (40425)
Dato: 25. november

Alle moduler afholdes på ZBC
Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000
Roskilde.



ZBC

**Vær med.
Verden er til at forandre.**

zbc.dk

ZBC
Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888