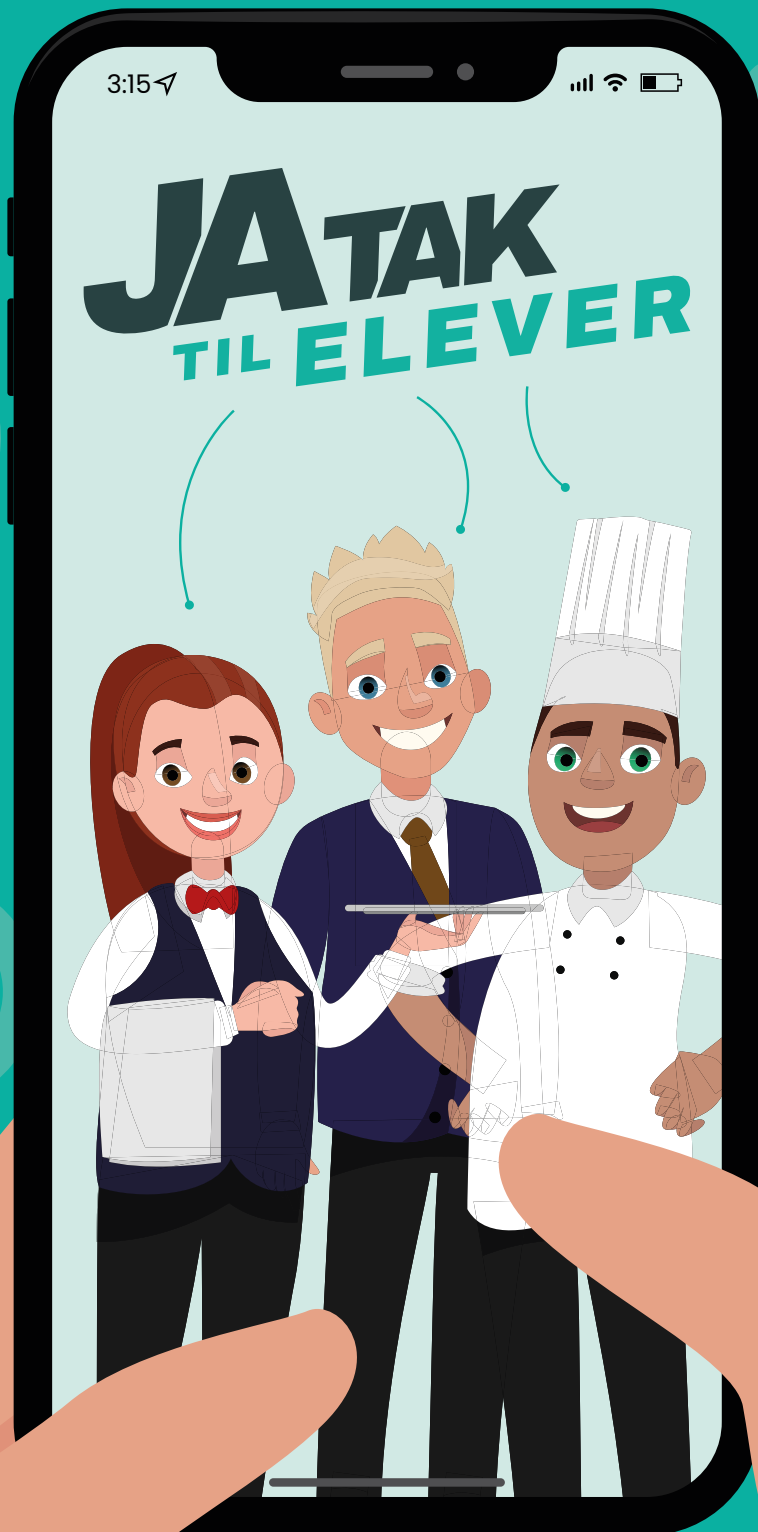


TIL VIRKSOMHEDER

# NYT KURSUS FOR OPLÆRINGSANSVARLIGE PÅ HOTEL-, RESTAURANT- OG KANTINEOMRÅDET



# OPLÆRINGS- ANSVARLIGE

i virksomheden har nu  
muligheden for at komme på  
et nyt spændende  
**KURSUS PÅ I ALT  
FIRE DAGE.**

Kurset er normalt delt op  
i to moduler af  
to dages varighed

## PÅ UDDANNELSEN VIL DEN OPLÆRINGSANSVARLIGE OPNÅ FÆRDIGHEDER I:

- at tilrettelægge et oplæringsforløb, der overholder de formelle krav til uddannelsen
- at skabe sammenhæng for elever mellem skoleperioder og oplæring i virksomheden
- oplæringsmålene og uddannelsens opbygning/struktur
- sammenhængen mellem skole- undervisningen og oplæringsmålene
- at tilrettelægge et oplæringsforløb med brug af forskellige læringsformer
- at skabe gode læringssituationer og et lærende arbejdsmiljø
- unges forskellige læringsforudsætninger og behov
- at inkludere elever i virksomhedens kultur og arbejdsfællesskab
- at håndtere svære samtaler og konflikter

Undervisningen er tilrettelagt, så den veksler mellem teori og praksis.

## FOR YDERLIGERE INFORMATION

**KONTAKT:**  
GUNHILD BJERRE  
PROJEKTKONSULENT

Tlf.: 21296252

Mail: [gb@uddannelsessekretariatet.dk](mailto:gb@uddannelsessekretariatet.dk)



## MÆRKNINGSORDNING

Når kurset er gennemført, må virksomheden og den oplæringsansvarlige gøre brug af mærkningsordningen "JA TAK til ELEVER" i en periode på tre år. Virksomheden får udleveret klistermærke til at sætte i dør/vindue.



## ØKONOMI

Efteruddannelsen koster 128 kr. pr. dag for medarbejdere, der har en erhvervsuddannelse.

Virksomheden kan søge VEU-godtgørelse på op til 911 kr. pr. dag og tilskud fra kompetencefonden på 629 kr. pr. dag for medarbejdere, der er omfattet af overenskomsten mellem 3F og HORESTA/ Dansk Erhverv.

Er der mere en 60 km mellem hjem og erhvervsskole, kan der søges tilskud på 500 kr. skattefrit til overnatning.

(Alle satser er i 2023 niveau)

**Medarbejdere oppebærer fuld løn under uddannelsen.**



## MØDETID

En kursusdag er på 7,4 timer.