Praktikvejleder i bager- og konditorbranchen

Kort fortalt

På kurset vil du lærer at planlægge en forløb for en lærling, give feedback som understøtter lærlingens trivsel, omsætte praktikmål til egentlig arbejdsopgaver og få viden om relevante krav og regler.

Fag: Praktikvejleder i bager- og konditorbranchen

Fagnummer: 49849	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte medarbejdere i bager- og konditorbranchen, der varetager opgaver i forbindelse med oplæring og uddannelse af lærlinge. Kurset kan suppleres med 48005 Jobinstruktion, oplæring af produktionsmedarbejder og/eller 40373 Sidemandsoplæring

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
• At planlægge modtagelse af lærlingen samt afstemme gensidige forventninger til praktikforløbet
• At bidrage til udviklingen af et læringsmiljø, som understøtter lærlingens trivsel og faglige udvikling
• At forvalte lærlingens praktikforløb i henhold til relevante krav og regler (herunder praktikvirksomhedens lovpligtige opgaver i forbindelse med udarbejdelse af uddannelsesplan og samarbejdet med skolen)

Du opnår færdigheder i:
• At omsætte uddannelsens praktikmål til konkrete arbejdsopgaver og praktikplaner ud fra elevens faglige og personlige forudsætninger
• At anvende relevante it-værktøjer til kvalitetssikring af lærlingens praktiske oplæring (fx fagets digitale logbog)
• At give løbende feedback samt afholde uddannelsessamtaler, som understøtter lærlingens trivsel og faglige progression

Kursuspris

AMU:
DKK 428,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.664,30

Tilmelding