

Yrkespaket Servering

Om utbildningen

Yrkespaket är en utbildning för dig som går på ett introduktionsprogram och som vill lära dig grunderna i ett yrke. Som serveringspersonal är man restaurangens ansikte utåt och huvuduppgiften är att se till att gästerna får god service. Du bör också kunna ge förslag på vilken dryck som passar till den maträtt som valts. Du har också kännedom om hur man blandar drinkar. Tempot på en restaurang är ofta högt och du behöver därför vara serviceinriktad och stresstålig. Yrkespaket Servering förbereder dig för att söka jobb inom hotell- och restaurangbranschen. Du läser en kombination av gymnasiekurser som gör att du kan söka jobb inom yrket. Utbildningen är två år.

Kurser

Du läser svenska eller svenska som andraspråk, matematik och engelska på grundskolenivå och yrkesämnen på gymnasienivå, till exempel kurser som hygien, livsmedel- och näringskunskap, branschkunskap inom restaurang och livsmedel och service och bemötande.

Praktik (APL)

Du kommer att vara ute på en arbetsplats under minst halva din utbildning. Lärare från skolan kommer att besöka dig regelbundet för att bedöma dina kunskaper tillsammans med dina handledare på arbetsplatsen.

Efter din utbildning

När du är klar med utbildningen får du ett gymnasieintyg. Målet är att du ska kunna söka jobb inom det yrke som du utbildat dig för. Som serveringspersonal finns det många olika arbetsplatser, allt från en kvarterskrog eller gourmetrestaurang till ett hotell eller ett kryssningsfartyg. På sommaren kan man arbeta som serveringspersonal på skärgårdskrogar medan det under vintern finns arbetstillfällen vid skidanläggningar. Om du vill ta en gymnasieexamen senare kan du komplettera med kurser på vuxenutbildningen.

Ansökan

Du söker till programmet tillsammans med din studie- och yrkesvägledare.

Längd och utgångar

Yrkespaket Servitör/Servitris på Ester Mosesons gymnasium är två år. Målsättningen är att eleven ska bli anställningsbar och kunna etablera sig på arbetsmarknaden. Efter avslutad utbildning ska rektor upprätta ett gymnasieintyg som visar de kunskaper som eleven fått i form av betyg, men även andra relevanta kunskaper och erfarenheter ska framgå, till exempel genomförd yrkespraktik.

Kurser, kurskoder och poäng

- Kurs Hygien, 100 poäng
- Kurs Livsmedels- och näringskunskap 1, 100 poäng
- Kurs Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100 poäng
- Kurs Service och bemötande 1, 100 poäng
- Kurs Service och bemötande 2, 100 poäng
- Kurs Matlagning 1, 100 poäng
- Kurs Servering 1, 100 poäng
- Kurs Drycker och ansvarsfull alkoholservering, 100 poäng
- Kurs Matsalshantverk, 100 poäng
- Kurs Servering 2, 200 poäng
- Kurs Barteknik, 100 poäng
- Engelska grundskola
- Matematik grundskola
- Svenska grundskola
- Svenska som andraspråk

Ansökan

Eleven söker till programmet med vägledning av en studie- och yrkesvägledare i antagningssystemet INDRA.

Övergångar till och från programmet görs efter samråd mellan elev (och vårdnadshavare för omyndig elev), avlämnande rektor, representant för Avdelningen för planering och utveckling, Utbildningsförvaltningens kartläggare och mottagande rektor.

Frågor om utbildningen?

Du är välkommen att kontakta:

Marie Ekberg, samordnare på Yrkesintroduktion

E-post: marie.ekberg@educ.goteborg.se

Mobil: 070-999 91 24