

SVENDBORG FOOD

REKRUTTERINGS- OG OPKVALIFICERINGSFORLØB

til Hotel- og restaurationsbranchen med henblik på uddannelse i branchen



Tilmelding: Mandag den 6. marts 2023

Gennem: Svendborg Jobcenter
Morten Jensen
m.e.jensen@svendborg.dk
+45 24 27 66 37

Bliv en del af en fantastisk branche med masser af jobs. En branche, som rummer mange forskellige jobfunktioner, uddannelsesmuligheder og karriereveje. Start på vores rekruttering- og opkvalificeringsforløb for områderne: hotel, restauration, køkken, bar, café og service. Her får du de faglige og relevante kompetencer, som branchen efterspørger.

Opkvalificeringsforløbet varer 24 dage. Her bliver du godt rustet til at indtræde i en fantastisk branche, som rummer mange individuelle muligheder.

De faglige kompetencer som du opnår kan bruges bredt i branchen. Du kan varetage flere ufaglærte jobfunktioner som fx bartjener, kantinedrift, cafémedarbejder, morgen-, middag- og aftenserveringsmedarbejder og forskellige grene af køkkenområdet.

Under opkvalificeringsforløbet bliver du løbende orienteret omkring beskæftigelse og uddannelsesmuligheder samt de forskellige indgangsveje til branchen.

Efter forløbet kan du eventuelt starte på en ordinær ung/voksenlærlingeløn fra første arbejdsdag, hvis du ønsker at starte på en uddannelse eller påbegynde ufaglært beskæftigelse.

Praktisk info:

27. februar 2023, kl. 10.00: inviteres du til et informationsmøde på Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier FOOD, Ryttervej 65, 5700 Svendborg, hvor repræsentanter fra branchen, uddannelsesinstitution og jobcentrene vil orientere dig om dine muligheder, og hvordan et eventuelt forløb vil kunne gennemføres.

Den 13. marts 2023: her påbegynder du 5 dages screeningsforløb på Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier FOOD, Ryttervej 65, 5700 Svendborg, for at afklare om branchen kan leve op til dine forventninger.

Den 20. marts 2023: her påbegynder du det faglige opkvalificeringsforløb på Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier FOOD, Ryttervej 65, 5700 Svendborg - Den 28. april 2023 er opkvalificeringsforløbet færdigt.

Forløbet er sammensat af følgende kurser:

- Grundtilberedning
- Servering af vin
- Præsentation af menuer
- Håndtering af klager og konflikter, trin 1
- Servicering og service i restauranten
- Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke
- Tilberedning af det varme og kolde køkken, trin 1 og 2
- Anretning
- Råvarer i køkkenet, trin 1 og 2

Jobcenteret dækker udgifterne til forløbet, og du forsætter med den indtægtsydelse, du er tilknyttet i dag. Du er under opkvalificeringsforløbet fritaget fra jobsøgning.

Vi håber, at du, ligesom os, også kan se en masse gode muligheder i denne branche.

Ved spørgsmål, kontakt da din lokale jobcentermedarbejder.