

Servitris/servitör

Tycker du om att möta människor och ge god service? Är du stresstålig? Då kan utbildning inom servering passa dig.

Förkunskapskrav

Godkänt betyg i svenska grund/svenska som andraspråk grund eller motsvarande kunskaper samt bedömas ha förutsättningarna att kunna tillgodogöra sig utbildningen.

Utbildningsanordnare

Lernia

Utbildningsform

Dagtid



**Växjö
kommun**

www.vaxjo.se

Servitris/servitör

Möjliga yrkesinriktningar

Utbildningen inleds med några introduktionskurser som innehåller moment så att du lär känna restaurangbranschen och får grundläggande kunskaper inom hygien, service och olika typer av livsmedel.

Som servitör/servitris tar du emot beställningar och serverar mat och dryck. Servitören/servitrisen ansvarar även för att kassan stämmer och för att duka borden och skapa en trevlig miljö för gästerna.

En servitör/servitris ska även vara insatt i hur maten tillagas och vilka ingredienserna är så att gästerna kan få bra råd vid val av mat.

Efter utbildningen kommer du bland annat att kunna jobba inom hotell, på restauranger och konferensanläggningar. Du kan även jobba som säsongsanställd vid turistorter under sommar som vinter, såväl i Sverige som utomlands.

Inom yrket är det vanligt att man jobbar kvällar och helger.

Utbildningens längd

Utbildningen omfattar 1400 poäng. Studietakten är individuell men om du läser heltid, 20 poäng i veckan, tar det cirka 70 veckor att läsa utbildningen. En orienteringskurs i yrkessvenska kan ingå.

Arbetsplatsförlagt lärande

I utbildningen ingår obligatorisk APL (arbetsplatsförlagt lärande) motsvarande minst 15% av den totala utbildningstiden. Under APL är du på en arbetsplats och följer din handledares arbetstider. APL är obligatoriskt för alla elever. Skolan hjälper dig att hitta en APL-plats.

Passar utbildningen mig?

För att trivas inom servering kan bra förmågor vara att du är serviceinriktad och stresstålig. En stor del av ditt arbete fokuserar på att ge gästerna god service, ett bra bemötande och en bra upplevelse även om det under vissa tider kan komma många gäster samtidigt. Det kan också vara bra om du har en konstnärlig förmåga eftersom du ska skapa en välkomnande och trevlig miljö för gästerna. Slutligen är samarbetsförmåga en viktig förmåga eftersom arbetet kräver att du har ett bra samarbete med övrig personal i till exempel restaurangen.

Kostnader

Utbildningen är avgiftsfri och berättigar till studiemedel genom CSN. Läs mer på www.csn.se gällande villkor och ansökan för studiemedel.

Vissa kostnader står du själv för. Det gäller bland annat kostnader för ditt studiematerial, eventuella arbetskläder, resor till och från skolan och resor till och från arbetsplatsen när du har ditt arbetsplatsförlagda lärande (APL).

Ansök här:

<https://open24.ist-asp.com/vaxjo/vux/Vux/Start>