

TJENER

TRIN OG SPECIALER: KONFERENCE- OG SELSKABSTJENER (TRIN 1) ELLER SPECIALET TJENER

Jobfunktioner og kernekompetencer

Det er dig, der vejleder gæsterne i forhold til menu- og vinsammensætning, og det er dig, der er med til at give gæsterne en fantastisk aften ved at give dem den ekstra service, der gør forskellen.

Det er også dig, der dækker smukt op i restauranten, og modtager gæsten i døren. Du serverer, flamberer, dekanterer vin, mixer drinks, trancherer kød og fisk, og du afregner og tager afsked med gæsten.

Ved større selskaber er det dig, der koordinerer servering, sange, taler m.m., og ved møder og konferencer sørger du for, at lokalerne er pæne og ryddelige, og at gæsterne får den forplejning, mødelederen har bestilt, og til rette tid.

Du er serviceminded – også når der er travlt, har en god fysik, er god til fremmedsprog og kan tale med mange forskellige mennesker.

Du skal være indstillet på skiftende arbejdstider, have fokus på kvalitet og detaljer og kunne arbejde både selvstændigt og i teams.

Som tjener skal du være udadvendt, smilende og imødekommende.

Du kan afslutte uddannelsen som konference- og selskabstjener, eller med specialet tjener.



- Som konference- og selskabstjener modtager du bestillinger, laver selskabsaftaler, serverer ved større og mindre selskaber og betjener gæsterne i baren.
- Vælger du specialet tjener, har du også a la carte gæster, du kan flambere, tranchere og dekantere, og så kender du de franske fagudtryk.

Karriereveje

Du kan arbejde på restauranter, hoteller og kroer samt til større arrangementer og fester.

Du kan også uddanne dig til serviceøkonom, eller du kan læse videre til professionsbachelor i ernæring og sundhed.



Adgangsbegrænsning

Ja Nej

Mulighed for skoleoplæring

Ja Nej

Mulighed for EUX

Ja Nej

Nærmeste skole, der udbyder hovedforløbet

HANSENBERG

Vi glæder os til at se dig på HANSENBERG.

HANSENBERG



FAKTA OM GRUNDFORLØB 2

Uddannelsens varighed og fag

Uddannelsen varer 2 år 2 mdr. til 4 år, alt efter hvilket trin/speciale du vælger.

På skolen lærer du bl.a. om gastronomi, drikkevarer, menulære, konference- og selskabsservering, borddækning, afregning, og hvordan man mikser drinks.

På Grundforløb 2 skal du gennemføre og bestå grundfagene dansk E, naturfag E samt fødevarerhygiejne, førstehjælp og brandbekæmpelse.

Vælger du uddannelsen med EUX, skal du have andre fag – se separat oversigt.

Der er 1 uges virksomhedsforlagt undervisning på Grundforløb 2.

Adgangskrav og optagelse

- Du skal have bestået folkeskolens afgangseksamen, herunder have bestået dansk og matematik.
- Du skal være vurderet uddannelsesparat til en erhvervsuddannelse. (Dette sker ved en samtale inden opstart).

Bemærk: Du kan ikke starte på Grundforløb 2 direkte efter 9. eller 10. klasse.

De fleste uddannelser har opstart både i januar og august. EUX dog kun i januar. Du søger ind via www.optagelse.dk, hvor du også kan se ansøgningsfristen. Vi vil meget gerne have din ansøgning i god tid.

Grundforløb 2 er obligatorisk for alle og retter sig mod en konkret uddannelse.

Hovedforløbet veksler mellem praktik i en virksomhed og skoleperioder.

Hvis du er over 25 år, skal du tage uddannelsen som EUV. Se faktaark om EUV på www.hansenberg.dk.

Økonomi

Du kan få SU på Grundforløb 2 efter gældende regler. Hvis du har en uddannelsesaftale, får du elevløn.

Gør dig umage med at vælge

Du skal være opmærksom på, at du maks. kan starte på 3 ungdomsuddannelser i alt.

Du er altid velkommen til at kontakte en vejleder på 7932 0100 eller vejledning@hansenberg.dk.

Uddannelserne findes på følgende adresser:

C.F. Tietgens Vej 11

Tømrer, smed, beslagsmed (grundforløb), personvognsmekaniker, lastvognsmekaniker, karrosseritekniker, VVS'er, teknisk designer, elektriker, lager- og terminal-, entreprenør- og landbrugsmaskin- og vejgodstransportuddannelserne.

Skovvangen 28

Frisør, gastronom, tjener, tandklinikassistent og fitnessuddannelsen.

Vranderupvej 90

Beslagsmed (hovedforløb), dyrepasser, landmand, veterinærsygeplejerske, anlægsgartner, mediegrafiker, webudvikler og data- og kommunikationsuddannelsen.

