



# Lärlingsutbildning Servering/Bar eller Servering/ Hotell

*"Utbildningen är för dig som vill arbeta med servering och bar eller inom Hotellbranschen."*

Som serveringspersonal arbetar du med att ta emot beställningar och serverar mat och dryck på restauranger eller Hotell. Under arbetspasset ansvarar man för ett visst antal bord eller en station. Gästernas beställning tas emot och därefter beställs mat från köket samt dryck i baren. Serveringspersonal ska kunna ge gästerna råd vid val av mat samt ge förslag till dryck som är passande till maten. Det är bra att ha kunskaper om specialkost av olika slag. När gästen är färdig gör man i ordning notan och tar betalt.

I arbete ingår också för och efterarbete som att duka bord, det är bra att ha ett sinne för detaljer som att duka med rätt glas och bestick och att de är putsade.

Att arbeta som servicepersonal inom bar/ hotell eller att arbeta i receptionen på ett Hotell innebär att du är verksamhetens ansikte utåt. Därför är det viktigt att man ger en god service så att gästerna blir nöjda, för att få en nöjd kund så krävs också ett gott samarbete med övrig personal.

Den här branschen passar dig som tycker om att arbeta med händer, i högt tempo, serviceinriktad, stresstålig och har en kreativ sida. Arbetstiderna varierar beroende på vart man arbetar oftast har man en schemalagd arbetstid som består av dagtid, kvälls – och helgarbete.

## UTBILDNINGENS UPPLÄGG

Utbildningen är upplagd i flera steg och pågår under två till tre studieperioder beroende på vilken yrkesutgång man väljer. Under studietiden kommer du att genomföra den största tiden (70%) i arbetsplatsförlagt lärande (APL) på en restaurang eller hotell i din hemkommun.

# Lärlingsutbildning Servering/Bar eller Servering/Hotell

## KURSER

---

### Gemensamma kurser:

Branschkunskap	100 p
Servering 1	100 p
Service och bemötande	100 p
Drycker och ansvarsfull alkoholservering	100 p

### Servering/bar

Servering 2	200p
Barteknik	100p
Arrangemang	100p
Matsalshantverk	100p

### Servering/Hotell

Logi	100p
Frukost och Bufféservering	100p
Reception 1	100p
Reception 2	100p
Reception 3	100p
Våningsservice 1	100p
Konferens 1	100p
Konferens 2	100p

## REKOMMENDERADE FÖRKUNSKAPER

Rekommenderade förkunskaper för att du ska kunna tillgodogöra dig utbildningen är kunskaper som motsvaras av dessa kurser

- Svenska eller svenska som andra språk grund

## INFORMATION

Ewa Halldén, Utbildningssamordnare  
0515-88 71 42 · ewa.hallden@edu.falkoping.se