

Lärling - Servitör

Utbildningen ger dig kunskaper för arbete med servering inom restaurang- och besöksnäringen. Möjligheterna att utveckla din yrkesskicklighet, på arbetsplatsen eller på Yrkeshögskola, är stora.

En lärlingsutbildning är en praktisk utbildning på gymnasienivå. Minst 70 procent av utbildningen är på en arbetsplats med en handledare och 30 procent sker i klassrum med erfarna lärare.

Som lärling följer du arbetsplatsens tider och scheman. Under den tid du är på en arbetsplats har du även kontakt med en lärare från skolan.

Arbetsmarknad

Efterfrågan på utbildad personal inom restaurang är stor.

Utbildningens innehåll

Orienteringskurser gymnasial - Intro olika kunskapsområden, 50 p	Branschkunskap inom restaurang/livsmedel, 100 p
Hygien, 100 p	Arrangemang, 100 p
Drycker och ansvarsfull alkoholservering, 100 p	Mat och dryck i kombination, 100 p
Livsmedels- och näringskunskap 1, 100 p	Matsalshantverk, 100 p
Drycker, 100 p	Matlagning 1, 100 p
Service och bemötande 1, 100 p	Servering 2, 200 p
Service och bemötande 2, 100 p	Servering 1, 100 p

Förkunskaper

Godkänd i svenska/svenska som andraspråk på grundläggande nivå eller motsvarande

Mer information på nästa sida.

Sök!

Kurslängd: 57 veckor

Praktik/Arbetsplatsförlagt lärande (APL): Ja

Antal poäng: 1450 poäng

Kursstart: 6 januari 2020.

Sista ansöknings- och kompletteringsdag: 22 november 2019.

Ansök: utbildningochjobb.uppsala.se

**Utbildningsanordnare
Utbildnings- och jobbceters
vuxenutbildning**

Webbplats: utbildningochjobb.uppsala.se

Kontaktperson: Nicole Gripenberg,
nicole.gripenberg-slotte@upsala.se

Besöksadress: Ekeby bruk, Uppsala

**Studievägledning
Utbildnings- och jobbceter**

Webbplats: utbildningochjobb.uppsala.se

Telefon: 018-727 21 60

E-post: studievagledning@upsala.se

Besöksadress: Kungsgatan 85 Uppsala