



Tag en uddannelse til tjener på 18 uger

**Har du 2 års relevant erhvervs erfaring med service og servering i hotel- og restaurationsbranchen?
Kunne du tænke dig at bliver faglært tjener og stå stærkere på arbejdsmarkedet?**

Hotel- og restaurationsbranchen er en af de brancher, der er hårdt ramt af mangel på kvalificeret arbejdskraft.

Arbejdsmarkedets parter 3F og HORESTA, Styrelsen for Arbejdsmarked og Rekruttering, Jobcenter Bornholm og Campus Bornholm er derfor gået sammen om at tilrettelægge et forløb, der kan løfte ufaglærte service- og serveringsmedarbejdere til faglærte tjenere på 18 uger.

HVAD DER KRÆVES

Du skal være fyldt 25 år og som minimum have 2 års relevant dokumenteret erhvervs erfaring fra hotel- og restaurationsbranchen.

REALKOMPETENCEVURDERING

Er du interesseret i dette forløb skal du have lavet et 360 graders eftersyn (Realkompetencevurdering). Her vil en uddannelsesvejleder fra Campus Bornholm gennemgå din erfaring og erhvervede kompetencer sammen med dig og herefter vurdere, om du er i målgruppen for dette uddannelsesforløb.

ØKONOMI FOR DIG

Hvis du er i arbejde vil du efter aftale med din arbejdsgiver kunne tage uddannelsen med løn.

Hvis du er ledig så kontakt din sagsbehandler i jobcenteret og hør om dine muligheder for uddannelse på dagpenge.

INFORMATIONSMØDE

Informationsmøde om Tjener- og kokkeuddannelsen afholdes torsdag den 8. september 2022 kl. 10:00 - 11:00.

Mødet afholdes på Campus Bornholm, lokale 0.140, Minervavej 1, 3700 Rønne.

UDDANNELSESPERIODE

Uddannelsesforløbet starter den 24. oktober 2022 og slutter den 7. marts 2023.

Inden opstart skal du have lavet en realkompetencevurdering og den kan allerede laves nu, så kontakt os endelig.

Juleferie fra den 23.12.2022 - 1.1.2023.

KONTAKTOPLYSNINGER

Hvis du vil høre mere om uddannelsen, kontakt: Uddannelsesleder Mattias Landberg-Krarup: mlk@cabh.dk, tlf. 4191 9876.

Hvis du vil høre mere om realkompetencevurdering, kontakt virksomhedskonsulent Ea Holten Pedersen: ea@cabh.dk, tlf. 2327 1842.