



EUD OG EUX TJENER

Tiltrækkes du af miljøet på en restaurant, et hotel eller en kro? Kan du lide at møde og kommunikere med nye mennesker? Brænder du for at yde god service og skabe oplevelser for dine gæster? Drømmer du om kunne sammensætte mad og vin perfekt, at blive sommelier eller lede en restaurant? Så er tjeneruddannelsen lige noget for dig!

En tjeners vigtigste opgave er at give gæsterne på en restaurant en god oplevelse. På uddannelsen til tjener lærer du at tale med gæster og anbefale dem mad og drikke. Du lærer også, hvordan man dækker smukke borde, laver lækker kaffe og at mikse drinks og cocktails. Du får viden om f.eks. turisme og de love og regler, som gælder, når man driver en restaurant.

Hvilken type fag får jeg på tjeneruddannelsen?

Uddannelsen til tjener giver dig grundlæggende viden om gastronomi og servicering. På skolen lærer du om mad og drikke, og hvordan servering for gæsterne bør foregå. Du vil blive undervist i fag som gastronomi, drikkevarer, menulære, skabsservering mm.

Hvorfor skal jeg i lære?

Under din oplæring på restaurant, kro eller hotel vil du blive oplært i de arbejdsopgaver, som hører til uddannelsen. Når din læretid er forbi, vil du afslutte uddannelsen med en svendep prøve.

Hvor kan jeg få job som færdiguddlært?

Som tjener kan du arbejde i restauranter, på caféer og kroer samt til større arrangementer og fester. Du kan også få job på hoteller og conferencecentre eller finde beskæftigelse som tjener inden for skibsfart eller starte din egen restaurant.

Vi er klar til at hjælpe og vejlede dig

Du er altid velkommen til at kontakte vores studievejledning på telefon 21 448 123 eller mail til 360-studievejledning-eudeux@college360.dk

5

GODE GRUNDE TIL AT STARTE PÅ TJENER

- ✓ Du får løn under uddannelsen - både når du er på skole og i lære
- ✓ Du får aktiv hverdag, hvor du møder mange mennesker
- ✓ Du bliver dygtig til dit håndværk, fordi du på College360 får hele 3 profilfag: Barrista, Restaurant management og faglært sommelier
- ✓ Du møder nye venner i et godt fællesskab på tværs af uddannelser
- ✓ Du gør en forskel for andre, fordi du yder god service og giver dem gode oplevelser

COLLEGE
360°

Fakta om uddannelsen som tjener

Fag:

Du får bl.a. undervisning i servering, gastronomi og menu, vin og drikkevarelære, gæstebetjening på dansk og engelsk, digitalt værtsskab og marketing, økonomi, salg og innovation, grundlæggende ledelse og arbejdsmijø..

Profilfag

Som elev på tjeneruddannelsen skal du derudover normalt vælge 1 ud af 3 profilfag:

- Bartender/barista
- Restaurant management
- Faglært sommelier

På College360 kommer du som noget helt særligt gennem alle tre profilfag som en del af din tjeneruddannelse. Det betyder, at du kommer til at stå rigtigt stærkt fagligt og får gode fremtidsmuligheder i hotel- og restaurationsbranchen.

Adgangskrav:

Du skal have mindst 02 i gennemsnitskarakter i både dansk og matematik til afgangsprøven i 9. eller 10. klasse eller en tilsvarende prøve. Mulighed for optagelsesprøve.

Overgangskrav:

- Dansk E
- Naturfag E

Certifikater:

Fødevarehygiejne, Element brandbekæmpelse, Førstehjælp på mellemniveau.

EUX-overgangskrav:

- Fysik C
- Matematik C
- Kemi C
- Dansk C
- Engelsk C
- samfundsfag C

Mulighed for skoleoplæring

Økonomi:

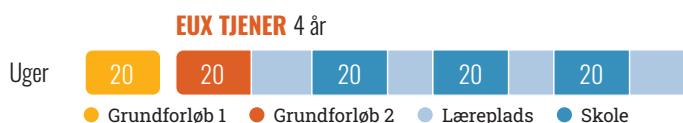
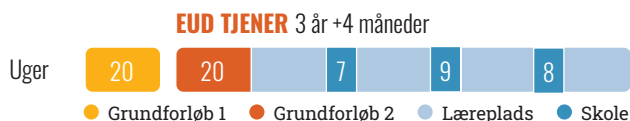
SU og elevløn.

Erhvervsuddannelse

En erhvervsuddannelse er en praktisk uddannelse, der retter sig mod et erhverv. Uddannelsen veksler mellem undervisning på skole og perioder i oplæring. Du skal selv finde en læreplads og indgå en skriftlig uddannelsesaftale med lærestedet. Uddannelsen afsluttes med en svendeprøve.

EUX

Hvis du vælger uddannelsen med EUX, får du fag på gymnasialt niveau som en del af din erhvervsuddannelse og endnu bedre muligheder for videreuddannelse.



Tilmeld dig på optagelse.dk
- vi glæder os til at se dig

COLLEGE
360°