

# Serviceutbildning

## Restaurang, storhushåll och lokalvård

### Borlänge

Vill du satsa på en framtid inom service? Utbildningen inom restaurang, storhushåll och lokalvård ger dig praktiska och teoretiska kunskaper för att arbeta inom olika serviceyrken. Yrkesområdet är varierande och utvecklande, och det finns stora möjligheter att få jobb direkt efter utbildningen.

Inom servicebranschen arbetar du med allt från matlagning och servering till städning och underhåll av olika miljöer. Yrkesrollerna är många, till exempel:

- Kock och kallskänka
- Måltidsbiträde
- Lokalvårdare
- Hemservicepersonal
- Servicevärd inom vården

Oavsett yrkesroll är din insats viktig för att skapa trivsel och kvalitet för människor i deras vardag.

Behovet av personal inom restaurang och lokalvård är stort, både i offentlig och privat sektor.

Arbetsmarknaden är stabil, och många arbetsgivare söker efter personer med utbildning och erfarenhet inom dessa yrken. Detta ger dig goda förutsättningar till en anställning efter avslutad utbildning.

Utbildning och träning i yrkesspråk kommer att löpa som en röd tråd genom hela utbildningen i syfte att ge dig så goda förutsättningar som möjligt att kommunicera och förstå det yrkesspråk som är relevant för ditt kommande yrkesval.



## Utbildningens innehåll

### Test och kartläggning – rikt tid 15 dgr

Syftet med modulen är att lyfta fram vilka unika förutsättningar och behov som just du har för att klara utbildningen och bli anställningsbar inom branschen. Modulen innehåller en individuell test- och kartläggning av förkunskaper, färdigheter, förmågor och behov kopplat till yrket, utbildningen och branschens villkor och krav.

### Grundläggande Service och bemötande Gemensam modul – rikt tid 30 dgr

Bygg en stark grund för att arbeta inom serviceinriktade yrken. Denna grundläggande utbildning läses av alla, oavsett inriktning, som en grundläggande modul. Därefter väljer man inriktning.

### Lokalvård med olika inriktningar:

(kan kombineras med moduler inom restaurang och storhushåll vid behov)

- Lokalvård - rikt tid 80 dgr
- Hemservice - rikt tid 65 dgr
- Servicevård inom vården - rikt tid 55 dgr

Denna inriktning syftar till att ge möjlighet till följande certifieringar:

#### Certifieringar som ingår:

- Steg 1 motsvarande "SRY Städ introduktion, nivå 2"
- Steg 2 motsvarande "SRY Städ Bas, nivå 3"

### Restaurang och Storhushåll:

(kan kombineras med moduler inom lokalvård vid behov)

- Grund restaurang och storhushåll - rikt tid 120 dgr, mot yrkesutgångar såsom måltidsbiträde, restaurangbiträde, kafé- och konditorbiträden, köksbiträde mfl.
- Fördjupning: Kock & Kallskänka - rikt tid 105 dgr

### Arbetsplatsförlagt lärande (APL) – rikt tid 40 dgr

Arbetsplatsförlagt lärande (APL) är en mycket viktig del i yrkesutbildningen för att praktiskt få träna på ingående utbildningsmoment. Du får möjlighet att praktisera hos arbetsgivare inom branschen, vilket ger dig viktiga erfarenheter och kontakter för framtida anställningar.

## Obligatoriskt Studiebesök

Vi har ett kontinuerligt intag till utbildningen under året. Innan du söker till utbildningen behöver du göra ett studiebesök. För att boka ett studiebesök, vänligen skicka in en ansökan på

#### [ya.se/arbetsmarknadsutbildning](https://www.ya.se/arbetsmarknadsutbildning)

YrkesAkademin samarbetar med olika branschföretag vilket ger dig goda förutsättningar till en anställning efter avslutad utbildning.

#### Mer info:

Utbildningen bedrivs på heltid, är platsförlagd och utförs på uppdrag av Arbetsförmedlingen. Det är även Arbetsförmedlingen som beslutar om du får möjlighet att gå utbildningen.

