

AKTUELLT JUST NU: **Tävlingar, Avtalsrörelse**

Publicerad 24 oktober 2012 Skribent Kalle Melin. Foto: Kalle Melin.
Ämnen: Arbetsmarknad, Utbildning

Servisen ska få höjd status med validering



Louise Lewenhaupt från Pontus Catering ser valideringen som en utmaning. Foto: Kalle Melin

Snart kan både serveringspersonal och kokar få intyg på sina kunskaper via validering. I förra veckan gjordes en testvalidering av fem servitörer och servitriser i restaurangen på Sägbacksgymnasiet.

Ungefär 100 lunchgäster väller in i matsalen på Sägbacksgymnasiet. Serveringspersonalen jobbar för fullt med att ge alla plats, menyer, vatten och bröd. Vid ena sidan av rummet står fem bedömare som detaljgranskar hur varje servitris och servitör klarar sitt uppdrag.

Denna validering av serveringspersonal är den första i sitt slag. Syftet är att ge personer med olika bakgrund ett kvitto på deras yrkeskunskaper.

[Artikeln fortsätter under annonsen](#)

Sedan tidigare har ett tiotal kokar blivit validerade i projektet som drivs av Utbildningsrådet för hotell och restauranger, UHR. De fick sina kunskaper kartlagda genom att arbeta i restaurangkök under två veckor under ledning av en utbildad yrkesbedömare.

I förra veckan gjordes detta försök att validera serveringspersonal. Fem personer arbetade en dag i restaurang 3fem2 på Sägbacksgymnasiet.

En 19-årig Louise Lewenhaupt som är projektledare på Pontus Catering. Hon är mest van vid att servera på fester och event och kände sig något stressad av att kassasystemet var helt nytt för henne.

– Det fanns bara en kassa att slå in beställningar på. I början blev det kö vid kassaapparaten och då blir man lite stressad, säger hon.

Louise Lewenhaupt har ingen formell servisutbildning och hon blev uppmuntrad av sin chef att genomgå valideringen.

Under för- och efterarbete samt servering av lunch och middag följdes deras arbete av bedömare med gedigen branschfarenhet. Några av dem var Linus Forsberg, vd för Eriks Restauranger, Anders Vasseur, restaurangchef på Cadierbaren på Grand Hôtel, samt Daniella Illerbrand, tidigare restaurangchef på Mathias Dahlgren.

De granskade deltagarnas kunskaper i allt från hygien och råvaror till värdskap och kommunikation.

En arbetsgrupp utsedd av UHR har tagit fram drygt 30 kunskapsmål som går

SENASTE NYTT

NYHETER | MEST LÄSTA | MEST KOMMENTERADE

Hur långa rökpauser får personalen ta? idag kl. 14:16

Ingen strejk på LSG idag kl. 13:59

Så ska du redovisa bokningsmomsen idag kl. 12:06

Liten julklapp för Panaxias kunder idag kl. 11:55

Clarion Stockholm prisas för konststatsning idag kl. 10:03

[Visa fler nyheter](#)

BLOGGAR

[Visa alla bloggar](#)



STEFAN EKENGREN
Konsten att göra laxpudding...



JOHAN BJELKE
Ingen är så unik att man står över yieldning, speciellt inte i en konkurrensutsatt citykärna med många spännande alternativ.



JEANETTE BOHMAN
Julmat eller påsmat?

[VISA FLER BLOGGINLÄGG](#)

NYTT OM NAMN

[Visa alla](#)



Han ska sälja åt Sodexo Meetings & Events

Högsta KRAV-märkningen till Brydning

Publishingpris till STF

Svenska framgångar vid MKG Worldwide Hospitality Awards



Wiggo rullar ut nytt vid Hornstull

Nu finns Wiggo That's a Wrap på tre ställen i Stockholm. Den

LEDIGA JOBB

21 platsannonser just nu

Langley
Kitchen staff for Langley hotels

Hillingsbergs Herrgård
Kjökkschef och kokk

BEST WESTERN Hotel Karlaplan
Hotellchef

Green Hotel
Restaurangchefsassistent

Compass Group
Säljare/Projektledare

Besöksliv på Facebook

[Gilla](#)

470 personer gillar **Besöksliv**.



Charlotta



Mattias



Åsa



Camilla



Mattias



Lotta



Dagg



Katrin

Facebooks sociala insticksprogram

NYHETS BREV

Missa inget! Veckans viktigaste nyheter direkt i din inkorg.

Din e-postadress

[Skicka](#)

KÖP-SÄLJ-ARRENDE

3 annonser just nu

Nexxt F ö r e t a g s m ä k l a r e
Företag till salu

Advokat Ulf Rathsmann
Hotell- & restaurangrörelse vid Siljan i hjärtat av Dalarna säljes

VIP konsult

igenom vid en serveringsvalidering.

Bedömarna är ense om att det här är något som kan höja kunskapsnivån och på sikt även branschens status.

– Det är en bekräftelse på att våra yrken har någon form av status. Våldigt många är yrkesverksamma utan att ha några papper på sina kunskaper och det här kan ge dem det, säger Linus Forsberg.

Attilio Jaconelli är projektledare för valideringsmodellen. Han berättar att den blir klar före årsskiftet. Han har fått god respons från branschen och många har engagerat sig för att hjälpa till i processen.

Valideringsmodellen är under utveckling och exakt hur många dagar som serveringsvalideringen pågår är ännu inte bestämt.

– Nu återstår för UHR att besluta om vem som ska få utfärda valideringar och vilka som ska arbeta med det, säger Attilio Jaconelli.

FAKTA

Validering tar fram formella kunskaper

Validering översätter informella kunskaper till formella och kan användas av till exempel företag, kommuner och arbetsförmedlingar samt av privatpersoner som vill dokumentera sina kunskaper.

Valideringen kan göras i tre steg, men alla deltagare behöver inte alltid genomgå alla steg.

Första steget är att en handledare tar fram en handlingsplan efter att ha intervjuat deltagaren.

Nästa steg är att personen testas mot anställningsbarhet i autentisk miljö. En utbildad yrkesbedömare validerar personen och utfärdar ett intyg.

Steg tre är att personen får betyg eller gesällbrev efter att ha klarat olika prov.

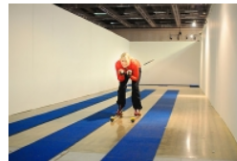
Källa: UHR

Kalle Melin

k.melin@besoksliv.se
08-762 74 42

Rekommendera 6 Skicka Tweeta 2

senaste ligger vid Hornstull på Söder.



Fjällvärlden bjöd på tips och tricks

I ett snöfritt Stockholm anordnades mässan Winter show på Stockholmsmässan den 9–11 november. 27 600 besökte mässan som ägde rum samtidigt som mässorna Allt för hälsan och Mitt Kök.



De är Karlskogas bästa företagare

Gott värdschap har gett äkta paret Rådesjö utmärkelsen Årets Företagare i Karlskoga.



Finklätt värre på restaurangelitens flotta firmafest

Vacker Festvåning i centrala Helsingborg

LEVERANTÖRE

35 företag i databasen

AdmiPro

Komplett kassasystem.
Restaurang, hotell eller butik.

Autocash

UTTAGSAUTOMAT FÖR KROG
OCH HOTELL

Problem med betalterminalen?
Kortkostnader, sänkt
försäljning, förloard dricks?

Uttagsautomat är lösningen...

Vimpos Kassasystem

För en mer effektiv kassahantering
för små gatukök till stora
restauranger!

Prowine Nordic

Vin, kök & bar!

Coolis

Sveriges förmodligen smartaste och
snyggaste ismaskiner som finns på
marknaden idag!
Hög kvalitet får du på köpet!
Ismaskiner till riktigt coola priser!

SÖK LEVERANTÖR

Namn, bransch, produkt etc

Sök