

Kritik mot bantat gymnasium



Julia Hedström och Hannah Andersson går första året på restaurang- och livsmedelsprogrammet på Sägbacksgymnasiet i Huddinge. De tror att ett kortare och mer praktiskt inriktat gymnasieprogram kan vara ett bra alternativ för skoltrötta. Foto: Kalle Melin

Många är kritiska mot regeringens satsning på yrkesinriktade gymnasieprogram på ett till två år. Visita ser däremot försiktigt positivt på idén.

Det råder kockbrist i Sverige och rekryteringsbehoven för hela besöksnäringen väntas växa kraftigt i framtiden. Samtidigt har andelen elever som väljer yrkesprogram på gymnasiet minskat i förhållande till de teoretiska programmen. Hotell- och restaurangprogrammet hör till de nationella programmen med störst andel avhopp.

För att minska avhoppet från gymnasiet vill regeringen satsa mer på så kallad yrkesintroduktion. Den riktar sig till dem som inte är behöriga att söka ett nationellt gymnasieprogram eller till dem som hoppat av ett sådant program. Regeringen vill avsätta 120 miljoner kronor under en fyraårsperiod för att Skolverket ska utveckla yrkesintroduktionen så att fler elever väljer den.

Artikeln fortsätter under annonsen

Utbildningens längd kan variera från ett till två år och elever ska ha möjlighet att helt välja bort teoretiska ämnen. Idén om att korta ned utbildningstiden har väckt kritik från oppositionen.

Men Visitas utbildningschef Peter Thomelius är generellt positiv till att skapa fler vägar till jobb inom besöksnäringen.

– Vi är försiktigt positiva till att satsa på kortare yrkeskurser. Vi tycker att det är viktigt att en sådan utbildning kvalitetssäkras. Det är också viktigt att dörrarna står öppna för vidare studier att läsa in teoretiska ämnen, säger han.

Peter Thomelius påpekar att elever på yrkesvux i dag går kockutbildningar som pågår ungefär ett år.

– Om man på yrkesvux kan utbilda personer till kock på 40–50 veckor så bedömer jag att man

kan göra samma sak på gymnasiet, men man får göra avkall på de teoretiska ämnena.

Av de krögare som BesöksliV har talat med är de flesta skeptiska. Flera anser att ungdomarna inte lär sig tillräckligt på dagens treåriga program.

Förslaget väcker inte heller någon entusiasm på Hotell- och Restaurangfacket, HRF.

– Att sänka utbildningskraven tror jag aldrig blir en lösning för en

SENASTE NYTT

NYHETER MEST LÄSTA MEST KOMMENTERADE

[Toppökens verklighet i youtube-kanal](#) idag kl. 06:12[Fler får chans till kockutbildning](#) igår kl. 16:21[Göteborg får kongress om matturism](#) igår kl. 14:22[Starbucks satsar i Norden](#) igår kl. 12:53[Storslam för Sverige i kock-OS](#) igår kl. 12:41[Visa fler nyheter](#)

BLOGGAR

[Visa alla bloggar](#)**GUSTAV STENBECK**
GMO-rapsen kommer till Sverige?**STEFAN EKENGREN**
Farväl vett och förstånd...**JEANETTE BOHMAN**
Snuvade på vinet[VISA FLER BLOGGINLÄGG](#)

NYTT OM NAMN

[Visa alla](#)

Victoria Tower prisat för arkitekturen

Gotland utsett till Matlandethuvudstad

Dubbla utmärkelser för Görvälns Slott

Hon blir Scandics f&b i nio länder



Magnus ska sprida värme i Liftsverige

Ny kommunikatör ska jobba med Slaos medlemskommunikation.



LEDIGA JOBB

12 platsannonser just nu**Stadshusrestauranger Stockholm AB**

Projektledare till

bankettverksamheten sökes

THE CHURCHILL ARMS

Erfaren kökspersonal, servis och barpersonal sökes

Landvetter Airport Hotel

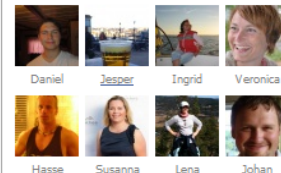
Kökschef sökes

Häckeberga Slott

Kökmästare sökes

Grand Hotel

Försäljningschef, F Vik. Marknadschef och Vik. Marknadsassistent sökes

BesöksliV på Facebook399 personer gillar **BesöksliV**.

Facebooks sociala insticksprogram

NYHETS BREV

Miss a inget! Veckans viktigaste nyheter direkt i din inkorg.

Din e-postadress

Skicka

KÖP-SÄLJ-ARRENDE

2 annonser just nu**Mäklarfirma Ekenstam**

Restaurang Malmö säljes

Lofsdalens Fjällanläggningar AB

ARRENDATOR LOFSDALEN

LEVERANTÖRER

37 företag i databasen

tillväxtbaserad bransch i utveckling, säger Malin Ackholt, avtalssekreterare på HRF.

Enligt henne kommer HRF noga att följa Skolverkets uppdrag och hur det påverkar utbildningarna. Hon anser att de anställdas utbildning är en nyckelfråga för att branschen ska utvecklas.

– Det måste finnas en utvecklingspotential så att folk kan göra karriär och utvecklas inom sitt yrke. Då behöver man en bra grund att stå på, säger Malin Ackholt.

Bertil Östberg är statssekreterare på utbildningsdepartementet. Han säger att regeringens mål med det här är att fånga upp dem som idag lämnar gymnasiet utan någon examen. Det riktar sig också till de cirka 12 procent av eleverna som lämnar grundskolan utan gymnasiebehörighet.

– Det kommer ändå att vara ett antal tusen ungdomar som inte går ut de treåriga gymnasieprogrammen. En del kan ha kommit sent till Sverige, en del kanske saknar motivation. De har hittills inte erbjudits någon vettig utbildning. Det är också den gruppen arbetslösa ungdomar som har svårast att få jobb.

Han säger att Skolverket ska planera för yrkesintroduktionen i samarbete med berörda branscher och enligt de behov som finns.

Även om utbildningen blir kort bör den enligt Bertil Östberg kunna leda till jobb.

– Det beror på vad man ska göra. Den lämpar sig inte för yrken som kräver längre utbildning och teoretiska kunskaper. Det finns olika typer av jobb på hotell och restauranger och alla kräver inte att du går ett treårigt gymnasium.

Tror du på idén om ett- till tvååriga yrkesprogram på gymnasiet?

Björn Stenbeck, krögare, Salt & Brygga i Malmö:



Björn Stenbeck 100

– Nej, de kan ju inte tillräckligt när de går ut i dag. Varför skulle de kunna det efter ett eller två år? De som kommer direkt från gymnasiet har ofta mycket bristfälliga kunskaper om till exempel hygien, råvaror och hur man räknar procent. Vi har anställt många som har varit praktikanter hos oss. Men då är det personer som varit hos oss under lång tid och som vi har utbildat.

Owe Fransson, krögare, Hotell Borgholm:



Owe Fransson 100

– Ja, om det blir mer yrkesinriktat. I dag är det inte bra med många som hoppar av i förtid. Jag tror på mer praktik och mindre teori under de här åren för dem som verkligen vill in i branschen. Jag skulle kunna tänka mig att anställa någon efter en sådan utbildning, men det beror ju på i vilken position personen ska arbeta. När vi söker kockar kräver vi minst fem års yrkesvana.

Per Boman, restaurangchef, Sävergården i Umeå:



Per Boman 100

– Nej, jag tror att alla gymnasieutbildningar ska ge behörighet för att plugga vidare på högskolan. Jag tror generellt att folk behöver mycket kunskaper. Annars kan det leda till stora klasskillnader och en tillbakagång till hur branschen såg ut för 20 år sedan. Om det leder till jobb är väldigt individuellt. Det kan gå jättebra med ett års utbildning till kock om man verkligen brinner för det. Gör man inte det så spelar det ingen roll hur lång utbildningen är.

Marianne Landgren, krögare, restaurang Pelikan i Stockholm:



Marianne Landgren 100

– Nej, jag tror inte på att korta ned utbildningen. Däremot tror jag på idén att ta in lärlingar för att jobba i kök och servis. Jag har själv gått sju år i folkskolan och det gav mig en del tillkortakommanden. Om jag skulle anställa någon efter så kort utbildning så skulle det möjligen vara som kockbiträde.

Bäst på att inspirera andra

Thomas utsedd till Årets mest inspirerande medarbetare.



Slao såg framåt på möte i Östersund

50 personer från omkring 25 anläggningar deltog i Svenska Liftanläggningars Organisations, Slaos, årsmöte, kickoff och workshop den 26 september på Hotel Gamla Teatern i Östersund.



Flexibilitet ska ge seger

Caroline Kjellberg går för guld i EM i hotellreception. 2



Frida tar Japan till Götet

Kändes rätt att driva Vrå på Clarion Post.

KALENDER Visa alla

- 11 okt** Menigos höstmässa Malmö
- 15 okt** Visita Norrlands medlemsmöte Åre
Pågår till 16 oktober
- 16 okt** Eventdagarna Göteborg
Pågår till 17 oktober
- 16 okt** Menigos höstmässa Göteborg

MEST LÄST Mest kommenterat

- Storslam för Sverige i kock-OS** 10 oktober 2012
- Framgångar för Sverige i kock-OS** 08 oktober 2012
- Hon blir Scandics f&b i nio länder** 08 oktober 2012
- Stationen lyfter Svenssons i Uppsala** 05 oktober 2012
- 2011 bra år för de största** 05 oktober 2012

Autocash

UTTAGSAUTOMAT FÖR KROG OCH HOTELL

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

Uttagsautomat är lösningen...

Vimpos Kassasystem

För en mer effektiv kassahandling 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!

Prosafe

Säkerheten först.

SÖK LEVERANTÖR

Namn, bransch, produkt etc

Sök

Maria Stridh, vd för Mässrestauranger:



Maria Stridh 100

– Jag tror spontant inte på idén. Jag tror att det kan lura personer att tänka att man inte ska plugga vidare. Visst kan man lära sig mycket utanför skolan men de kommer inte att kunna tillräckligt när de går ut till arbetsgivare. Det är knappast troligt att vi skulle fastanställa någon efter en så kort utbildning.

Kalle Melin

k.melin@besoksliv.se

08-762 74 42

 Rekommendera < 3  Skicka  Tweeta < 2