

PRAKTIK



- få en elev fra Hotel- og Restaurantskolen

VELKOMMEN TIL HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN

.....

Vi vil i samarbejde med virksomhederne uddanne branchens bedste fagfolk!

.....

Elever er en uundværlig investering i fremtiden. Som praktikplads er din virksomhed i høj grad med til at sikre fagfolk til fortsat at skabe innovation og et højt niveau i branchen.

Som skole arbejder vi i løbet af elevernes skoleophold målrettet på at sikre, at eleverne får den bedste læring og kompetencer med herfra. En vigtig del af vores arbejde er også at skabe en tæt forbindelse til vores samarbejdspartnere med henblik på at hjælpe vores elever med at få en læreplads i branchen. Dette sker i høj grad gennem vores praktikpladskonsulenters arbejde, der bl.a. består af virksomhedsbesøg, facilitering af forskellige brancheevents - som fx branche speed-dating, hjælp til elevernes jobsøgning og meget andet.

En uddannelsesinstitution med holdning

Hotel- og Restaurantskolen er Nordeuropas største fagskole inden for hotel- og restaurationsbranchen. Skolen ligger i Valby, samlet i ét stort campus med mange forskellige ungdomsuddannelser: Her finder du branchens bredeste udvalg af erhvervsuddannelser samt EUX, 10. klasser og Det Naturvidenskabelige Gymnasium på Hotel- og Restaurantskolen. Derudover tilbyder vi en bred vifte af kurser og efteruddannelse til branchen.

Vi arbejder på skolen målrettet med sundhed, økologi og bæredygtighed. Både for at styrke fagligheden, men også for at bidrage med flere frø til en grønnere fremtid for os alle sammen. Det skal være en naturlig del af arbejdet og fagligheden hos alle, vi uddanner. Vi vil være med til sætte Danmark i førertrøjen inden for bæredygtige tiltag.



PRAKTIKCENTERET

Bindeleddet mellem eleven og virksomheden

Praktikcenteret består af vores praktikpladskonsulenter og vores skolepraktiktilbud. Vi er bindeleddet mellem virksomheder og elever. Vi kører rundt og besøger virksomheder og hjælper med godkendelse til elever, uddannelsesaftaler m.m. Vi er din indgang og kontakt til skolen. Samtidig hjælper vi eleverne med deres CV og ansøgning og med at finde en elevplads. Vi arbejder på at lave det bedste match mellem virksomhed og elev.

Praktikcenteret tilbyder skolepraktik til elever, som ikke har en uddannelsesaftale 30 dage efter

bestået grundforløb. I stedet kan de begynde deres praktikperiode i praktikcenteret på skolen og få den nødvendige, godkendte praktikerfaring.

Garanti for fuldendt uddannelse

At være elev i praktikcenteret svarer til at være ansat som elev/lærling i en virksomhed. Målet med praktikcenteret er at sikre, at eleverne kan gøre deres uddannelse færdig, selvom de ikke har en praktikaftale med en virksomhed med det samme. Praktikcenteret er således et springbræt videre til en læreplads.



Delaftaler er kun for skolepraktikelever

I praktikcenteret har vi mulighed for at lave delaftaler med vores elever. Har din virksomhed ikke mulighed for at indgå en uddannelsesaftale for hele elevens resterende uddannelsestid, er der mulighed for at indgå en delaftale - altså en ansættelse, der kun dækker en del af elevens uddannelsestid.

Under delaftalen betaler din virksomhed løn efter gældende regler for faget, og eleven skal være dækket af arbejdsgiverens lovpligtige forsikring. Eleven følger virksomhedens almindelige arbejdstid på 37 timer pr. uge.

Når delaftalen er udløbet, vender eleven tilbage til skolepraktik, såfremt din virksomhed ikke ønsker at forlænge perioden.

Delaftalen er også en mulighed hvis din elev fx skal på skole og du gerne vil have en anden elev imens.

Kort uddannelsesaftale

En kort uddannelsesaftale kan laves med alle elever. Er din virksomhed godkendt til at varetage et helt uddannelsesforløb, men kan ikke påtage sig ansvaret for at uddanne en elev i den fulde læretid, er en kort uddannelsesaftale en løsning.

Kravet til en kort uddannelsesaftale er, at den dækker mindst en praktikperiode og et skoleophold i hovedforløbet, hvor virksomheden betaler løn efter gældende regler for faget, og eleven skal være dækket af arbejdsgiverens lovpligtige forsikring. Aftalen kan altid forlænges.

Hvis eleven ikke får forlænget sin aftale eller opnår en ny uddannelsesaftale, kan han/hun tilbydes optagelse i praktikcenteret.



Kontakt skolens praktikpladskonsulenter

Sandra Dyrvig

Mobil: +45 4132 0836

Mail: sdy@hrs.dk

Thomas Kildetoft Sørensen

Mobil: +45 31427612

Mail: tks@hrs.dk

ELEVADMINISTRATIONEN

Vi håndterer alt det administrative vedr. elever

Elevadministrationen registrerer alle uddannelses-aftaler og -ophævelser. Det er også dem, der sætter din elev på skoleperioder.

På Hotel- og Restaurantskolen tilbyder vi disse erhvervsuddannelser:

- Receptionister
- Kokke
- Gastronomer med specialet smørrebrød og catering
- Gastronomassistenter (følger kok og gastronom med specialet smørrebrød / catering til og med 1. hovedforløb)
- Tjenere
- Selskabs- og konferencetjenere (følger tjenere til og med 1. hovedforløb)
- Ernæringsassistenter (også som EUX)
- Ernæringshjælpere (følger ernæringsassistenter til og med 1. hovedforløb)
- samt grundforløb 2 for bagere / konditorer.

Se mere om hver enkelt uddannelse på de næste sider.

Elevadministrationen kan kontaktes på 3386 2200 eller elevadministration@hrs.dk.



Kontakt elevadministrationen

Charlotte Nielsen

Telefon: +45 3386 2358 / mail: cni@hrs.dk

Camilla Knudsen

Telefon: +45 3386 2258 / mail: ckn@hrs.dk

Tanja Kreuger

Telefon: +45 3386 2346 / mail: tbk@hrs.dk

RECEPTIONIST



Receptionisten er en central servicefunktion og ofte bindeleddet mellem eksempelvis hotellets forskellige afdelinger – men også kontakten til lufthavn, turistbureauer, billetbureauer m.m. Han / hun har et godt kendskab til seværdigheder og kulturen i lokalområdet, og er god til at lytte og forstå sine gæsters forskellige behov og ønsker.

Service / gæstebetjening, sprog, kommunikation og koordinering er en stor del af hverdagen, og jobbet appellerer til personer, der trives med at jonglere de mange forskellige opgaver for at sikre, at gæsterne får et godt ophold og en god oplevelse med virksomheden.

- Løn- og ansættelsesvilkår:** 3f.dk
- Bliv **godkendt til at have en elev:** khru.dk
- Uddannelsesaftalen:** uvm.dk eller hrs.dk.
Udfyldt aftale skal sendes til skolen på:
elevadministration@hrs.dk.
Den digitale version: uddannelsesaftaler.dk eller elevplan.dk.
- Studieplaner:** hrs.dk under Uddannelser > Erhvervsuddannelser > Studieplaner.
- Elevplan:** Kontakt elevadministrationen på elevadm-hf@hrs.dk
- Ansøgningsskema til **lønrefusion:** virk.dk/aub
- Skoleperioder:** Kontakt elevadministrationen

UDDANNELSEN TIL RECEPTIONIST

Varighed: 2 år og 10 mdr. inkl. GF 1 og GF 2 (grundforløb)

GRUNDFORLØB (kan erstattes af Ny mesterlære)		1. HOVEDFORLØB: 1 ÅR, 10 MDR.					
Evt. praktik	GF 1 20 uger	GF 2 20 uger	Praktik 1	Skole 10 uger	Praktik 2	Skole 10 uger	Praktik 3



Kokken vil være at finde i mange forskellige typer virksomheder. Det kan være alt lige fra Michelin-restauranter, caféer, bed & breakfast, virksomhedskantiner og internationale hotelkæder til arbejde med produktudvikling inden for fødevarerindustrien eller gastronomi i forbindelse med børn, unge og uddannelse.

Kokken har en passion for håndværket og trives med både at kunne nørde med sine råvarer og være kreativ og eksperimenterende. Han / hun kan arbejde under pres, disciplineret og i tæt samarbejde med andre for at levere med den rette timing. Uanset hvor kokken arbejder, så vil smag, konsistens, mundfølelse, farver, udseende, råvarer og sammensætningen af alle elementerne til den gode spiseoplevelse være en vigtig del af jobbet.

- Løn- og ansættelsesvilkår:** 3f.dk
- Bliv **godkendt til at have en elev:** khru.dk
- Uddannelsesaftalen:** uvm.dk eller hrs.dk. Udfyldt aftale skal sendes til skolen på: elevadministration@hrs.dk. Den digitale version: uddannelsesaftaler.dk eller elevplan.dk.
- Studieplaner:** hrs.dk under Uddannelser > Erhvervsuddannelser > Studieplaner.
- Elevplan:** Kontakt elevadministrationen på elevadm-hf@hrs.dk
- Ansøgningsskema til **lønrefusion:** virk.dk/aub
- Skoleperioder:** Kontakt elevadministrationen

GASTRONOMUDDANNELSEN, SPECIALET KOK

Varighed: 4 år og 3 måneder inkl. GF 1 og GF 2 (grundforløb)

GRUNDFORLØB (kan erstattes af Ny mesterlære)			1. HOVEDFORLØB: 1 ÅR			2. HOVEDFORLØB: 2 ÅR, 3 MDR.			
Evt. praktik	GF 1 20 uger	GF 2 20 uger	Praktik 1	Skole 10 uger	Praktik 2	Skole 10 uger	Praktik 3	Skole 7 uger	Praktik 4

SMØRREBRØD OG CATERING



Gastronomen med speciale i smørrebrød og catering arbejder med smag, råvarer, råvarenes sammensætning, konsistens, farver m.m. og nyder at servere retter delikat og kreativt anrettet.

Undervisningen er langt hen ad vejen som på kokkeuddannelsen – dog med mere fokus på kolde og lune anretninger. Eleverne kommer også omkring det klassiske, danske frokostkøkken såvel som moderne mad, desserter m.m.

Typiske arbejdssteder er smørrebrødsrestauranter, cateringvirksomheder, delikatesseforretninger og virksomheder, hvor gastronomen sørger for lækker frokost i kantinen til virksomhedens medarbejdere og gæster.

- Løn- og ansættelsesvilkår:** 3f.dk
- Bliv **godkendt til at have en elev:** khru.dk
- Uddannelsesaftalen:** uvm.dk eller hrs.dk.
Udfyldt aftale skal sendes til skolen på: elevadministration@hrs.dk.
Den digitale version: uddannelsesaftaler.dk eller elevplan.dk.
- Studieplaner:** hrs.dk under Uddannelser > Erhvervsuddannelser > Studieplaner.
- Elevplan:** Kontakt elevadministrationen på elevadm-hf@hrs.dk
- Ansøgningsskema til **lønrefusion:** virk.dk/aub
- Skoleperioder:** Kontakt elevadministrationen

GASTRONOMUDDANNELSEN, SPECIALET SMØRREBRØD OG CATERING

Varighed: 3 år og 6 måneder inkl. GF 1 og GF 2 (grundforløb)

GRUNDFORLØB (kan erstattes af Ny mesterlære)			1. HOVEDFORLØB: 1 ÅR			2. HOVEDFORLØB: 1 ÅR, 6 MDR.			
Evt. praktik	GF 1 20 uger	GF 2 20 uger	Praktik 1	Skole 10 uger	Praktik 2	Skole 7 uger	Praktik 3	Skole 7 uger	Praktik 4



Tjenerens spidskompetencer ligger inden for kombinationen af værtskab og gastronomi, service og mennesker. Fokus er at give gæsterne den bedste restaurantoplevelse, hvor ikke kun maden spiller, men især den topprofessionelle betjening er afgørende for gæsternes samlede oplevelse.

Gæstebetjening, mad, vin, borddækning, drinks, oste, flambering, tranchering, menuer og bar er nogle af tjenerdyderne.

Du kan finde tjeneren mange forskellige steder - lige fra Michelin-restauranter, de små hyggelige familierestauranter og restaurantkæder til internationale hotelkæder og krydstogtskibe. Kort sagt: Steder hvor god service og professionel gæstebetjening er en vigtig del af virksomhedens dna.

- Løn- og ansættelsesvilkår:** 3f.dk
- Bliv **godkendt til at have en elev:** khru.dk
- Uddannelsesaftalen:** uvm.dk eller hrs.dk.
Udfyldt aftale skal sendes til skolen på: elevadministration@hrs.dk.
Den digitale version: uddannelsesaftaler.dk eller elevplan.dk.
- Studieplaner:** hrs.dk under Uddannelser > Erhvervsuddannelser > Studieplaner.
- Elevplan:** Kontakt elevadministrationen på elevadm-hf@hrs.dk
- Ansøgningsskema til **lønrefusion:** virk.dk/aub
- Skoleperioder:** Kontakt elevadministrationen

UDDANNELSEN TIL TJENER

Varighed: 3 år og 10 måneder inkl. GF 1 og GF 2 (grundforløb)

GRUNDFORLØB (kan erstattes af Ny mesterlære)			1. HOVEDFORLØB: 1 ÅR, 2 MDR.			2. HOVEDFORLØB: 1 ÅR, 8 MDR.			
Evt. praktik	GF 1 20 uger	GF 2 20 uger	Praktik 1	Skole 8 uger	Praktik 2	Skole 7 uger	Praktik 3	Skole 5 uger	Praktik 4

ERNÆRINGSASSISTENT - OGSÅ SOM EUX



Ernæringsassistenten har både en høj faglig viden om sundhed, ernæring og diætik samt konkrete færdigheder til at sikre sine målgruppers ernæringsmæssige behov. Med et sikkert håndværk i bagagen kan han / hun selv rent praktisk tilberede de vel-smagende og rigtige måltider - og dermed gøre en grundlæggende og livsvigtig forskel for sine målgrupper gennem glæden ved at spise.

Ernæringsassistenten interesserer sig typisk for, hvordan han / hun kan være med til at hjælpe en professionel sportsudøver gennem bedre kost, eller den syge med at få sin appetit og styrke tilbage, hvordan man sammensætter gode måltider til børn og hvordan man kan arbejde med ernæring i et sports- og sundhedsperspektiv.

- Løn- og ansættelsesvilkår:** kost.dk
- Bliv **godkendt til at have en elev:** ernaerings-assistent.dk
- Uddannelsesaftalen:** uvm.dk eller hrs.dk. Udfyldt aftale skal sendes til skolen på: elevadministration@hrs.dk. Den digitale version: uddannelsesaftaler.dk eller elevplan.dk.
- Studieplaner:** hrs.dk under Uddannelser > Erhvervsuddannelser > Studieplaner.
- Elevplan:** Kontakt elevadministrationen på elevadm-hf@hrs.dk
- Ansøgningsskema til **lønrefusion:** virk.dk/aub
- Skoleperioder:** Kontakt elevadministrationen

UDDANNELSEN TIL ERNÆRINGSASSISTENT

Varighed: 3 år og 6 måneder inkl. GF 1 og GF 2 (grundforløb)

GRUNDFORLØB (kan erstattes af Ny mesterlære)			1. HOVEDFORLØB: 1 ÅR			2. HOVEDFORLØB: 1 ÅR, 6 MDR.			
Evt. praktik	GF 1 20 uger	GF 2 20 uger	Praktik 1	Skole 10 uger	Praktik 2	Skole 10 uger	Praktik 3	Skole 10 uger	Praktik 4



Du vil fx kunne finde ernæringsassistenten i en virksomheds kantine, på et hjem for handicappede, en børne- eller uddannelsesinstitution, et hospital eller plejehjem.

EUX ernæringsassistent

Der er også mulighed for at videreudanne sig til fx diætist eller tage andre videregående uddannelser med fokus på fødevarer og ernæring - særligt, hvis man vælger EUX-ernæringsassistent fra begyndelsen af uddannelsen.

EUX kombinerer kort fortalt erhvervsuddannelsens undervisning og praktik, men på skolen tager eleven

eksamen i syv gymnasiale fag, så han / hun får adgang til mere videreuddannelse.

Udover ernæringsassistentens almindelige læring om mad til mange, højt hygiejneniveau, kvalitet og udvikling, mad- og måltidspolitik får man som EUX-ernæringsassistent også en del teoretiske fag på gymnasialt A, B og C niveau, som giver adgang til en lang række uddannelser senere hen.

De fag der arbejdes ekstra med, er nøje udvalgt for at give eleven de bedst mulige vilkår for optag på en relevant videreuddannelse inden for kost, ernæring, sundhed og lignende.

UDDANNELSEN TIL EUX-ERNÆRINGSASSISTENT

Varighed: 4 år, 2 måneder inkl. GF 1 og GF 2 (grundforløb)

GRUNDFORLØB		1. HOVEDFORLØB		2. HOVEDFORLØB		3. HOVEDFORLØB	
GF 1 20 uger	GF 2 20 uger	Praktik 1	Skole 22 uger	Praktik 2	Skole 22 uger	Praktik 3	Skole 22 uger
----- SU-berettiget forløb -----		----- Løn-berettiget forløb -----					

NY MESTERLÆRE

Praktisk arbejde fra dag ét

I Ny mesterlære kan eleven arbejde praktisk fra dag ét. Det er en uddannelse med øget fleksibilitet, hvor eleven udvikler sig fagligt gennem sit arbejde i en virksomhed, hvor han / hun kan gennemføre første del af sin erhvervsuddannelse.

Sådan gennemfører man

I Ny mesterlære tilbringer eleven sin tid på en arbejdsplads, hvor han / hun lærer alt, hvad der er nødvendigt for at gennemføre et grundforløb med henblik på at kvalificere sig til at fortsætte videre på hovedforløbet. Eleven har ét år til at gennemføre grunduddannelsen med Ny mesterlære (svarende til det traditionelle grundforløb).

Eleven, skolen og virksomheden samarbejder om, at eleven opnår samme niveau som de elever, der har gennemført det traditionelle grundforløb med skoleundervisning.

Vælger man Ny mesterlære, er eleven berettiget til løn under hele forløbet.



Vil du vide mere om Ny mesterlære?

Erling Bent Johansen

Mobil: +45 2241 4307

Mail: ejo@hrs.dk

NY MESTERLÆRE: HVILKE OVERGANGSKRAV?

Hvad skal eleven kunne for at starte på hovedforløbet?

Der er kommet nye overgangskrav til ny mesterlære-elever, som har indgået uddannelsesaftale efter den 31. juli 2015 - d.v.s. fag, som skal være bestået inden din elev kan starte på hovedforløbet:

Receptionist

- Grundkursus i førstehjælp
- Elementær brandbekæmpelse
- Almen hygiejne
- Egenkontrol
- Engelsk (niveau E)
- Dansk (niveau E)

Gastronom med specialet kok og gastronom med specialet smørrebrød og catering

- Grundkursus i førstehjælp
- Elementær brandbekæmpelse
- Almen hygiejne
- Egenkontrol
- Naturfag (niveau F)
- Informationsteknologi (niveau F)

Tjener

- Grundkursus i førstehjælp
- Elementær brandbekæmpelse
- Almen hygiejne
- Egenkontrol
- Engelsk (niveau E)
- Dansk (niveau E)

Ernæringsassistent

- Grundkursus i førstehjælp
- Elementær brandbekæmpelse
- Almen hygiejne
- Egenkontrol
- Naturfag (niveau E)
- Dansk (niveau E)

For elever over 25 år gælder

- Ved oprettelse af uddannelsesaftale skal virksomheden hurtigst muligt melde dette til skolen, da der i disse tilfælde skal foretages en kompetenceafklaring af den enkelte elev med henblik på evt. merit.
- Har eleven en tidligere uddannelse, relevante fag eller relevant forudgående arbejde inden for hotel- og restaurationsbranchen, giver dette mulighed for nedsættelse af elevens læretid.

ERHVERVSUDDANNELSER FOR VOKSNE (EUV)

.....

Det er aldrig for sent at få et svendebrev eller uddannelsesbevis

.....

EUV er for personer på 25 år eller mere, som vil tage en erhvervsuddannelse. EUV tilrettelægges efter elevens eventuelle erhvervs erfaring og forudgående uddannelse og starter med et vurderingsforløb af elevens kompetencer:

- For voksne med mindst to års relevant erhvervs erfaring.
- For voksne med mindre end to års relevant erhvervs erfaring eller med forudgående uddannelse.
- For voksne uden relevant erhvervs erfaring eller forudgående uddannelse.

På Hotel- og Restaurantskolen kan man tage en EUV som tjener (og selskabs- og konferencetjener), gastronom med specialet kok eller smørrebrød / catering (og gastronomassistent), receptionist og ernæringsassistent (og ernæringshjælper).

Hvem kan tage en EUV?

- Eleven skal have afsluttet folkeskolen eller have modtaget tilsvarende undervisning.

- Eleven skal have folkeskolens afgangsprøve i dansk og matematik med karakteren 02 i gennemsnit, med mindre han / hun har en uddannelsesaftale (praktikplads) eller 2 års relevant erhvervs erfaring og derfor starter direkte på skoleundervisningen i hovedforløbet. Opfylder eleven ikke karakterkravet, kan han / hun opkvalificere sit niveau i dansk og matematik på VUC.

Du kan læse mere om EUV på skolens hjemmeside hrs.dk under Uddannelser > EUV.

Du er også altid velkommen til at ringe til Hotel- og Restaurantskolens studievejlederne, der bl.a. sidder med EUV:

Jesper Rye på tlf. 3386 2283 eller
Bent Haagen Hansen på tlf. 3386 2267.

Informationer om voksenelevtilskud finder du på jobnet.dk under Forside > Arbejdsgiver > Fakta om jobcentrenes tilbud > Tilskud til voksenlærlinge.

DET GODE SAMARBEJDE

.....

Tag endelig fat i os, hvis du har spørgsmål eller skal have hjælp til fx at finde en elev

.....

På Hotel- og Restaurantskolen lægger vi stor vægt på at støtte vores elever med praktikpladser og vil meget gerne hjælpe virksomhederne med at gøre det så nemt som muligt at få og have en elev. Du er derfor altid meget velkommen til at kontakte os, hvis du søger en elev, har spørgsmål eller er i tvivl om noget.

Du er også altid velkommen til at besøge os, hvis du fx vil deltage i vores branche speed dating eller skrive til os, hvis vi skal dele dit jobopslag med vores elever.

Branche speed dating og jobcafé

Vi afholder løbende jobcafé for vores elever og branche speed dating, hvor virksomheder inviteres ind på skolen og har mulighed for at møde elever og tale med dem om jobmuligheder. Det er populære events med et stort fremmøde, så måske finder du din kommende elev her.

Skal din stilling op på vores hjemmeside?

Hvis du som arbejdsgiver er på udkig efter elever eller faglærte til din virksomhed, kan vi slå dine ledige stillinger op på vores jobbørs. Denne side er en af de mest velbesøgte på hele skolens hjemmeside. Du skal blot sende os en mail på job@hrs.dk - så lægger vi din stilling op.

Se mere på hrs.dk > Praktik og job > Jobbørs .



PRAKTIKCENTERET

Thomas Kildetoft Sørensen

Praktikpladskonsulent,
Mobil: +45 31427612
Mail: tks@hrs.dk

Trine Agerlin Sell

Administrativ koordinator,
Telefon: +45 3386 2200
Mail: tas@hrs.dk

Sandra Dyrvig

Praktikpladskonsulent,
Mobil: +45 4132 0836
Mail: sdy@hrs.dk

Erling Bent Johansen

Ny mesterlære,
Mobil: +45 2241 4307
Mail: ejo@hrs.dk



**Hotel- og
Restaurantskolen**

Hotel- og Restaurantskolen • Vigerslev Allé 18 • 2500 Valby • 3386 2200 • hrs@hrs.dk • www.hrs.dk



PurePrint® by KLS - Produceret 100 %
bionedbrydeligt af KLS Grafisk Hus A/S