

Validering inom hotell och restaurangbranschen

Validera kunskap och nå yrkestitel inom de fyra yrkena; Kock, Servering, Hotellreception och Hotellkonferens



Vad är en validering?

En validering är en process där en persons kompetens bedöms och dokumenteras på ett strukturerat sätt. Det kan vara arbetssökande, yrkeserfaren från en närliggande bransch, egen personal, någon som hoppat av skolan, studerande eller någon med yrkeserfarenhet från ett annat land.

Validering är en kartläggning av befintlig erfarenhet och kompetens för att avgöra om personen i fråga har vad som krävs för att nå en yrkestitel och på så sätt kunna ta ut gesäll.

Valideringen kan göras mot kompetensintyg (anställningsbarhet) samt mot betyg.

Det är branschens arbetsplatser som genomför, alltså branschvalidering. Branschvalideringen leder till en formell kvalifikation och har ett nationellt erkännande.

Valideringen fokuserar på branschens krav på yrkeskompetens, det vill säga sådan kompetens som efterfrågas i arbetslivet och som gör individen anställningsbar inom ett kompetensområde eller i en yrkesroll. Syftet är att förbättra individens möjligheter på arbetsmarknaden. Företag och verksamheter kan också använda branschvalidering internt för att effektivisera sin kompetensförsörjning.



Så här går en branschvalidering till

Certifierade yrkesbedömare utför en validering i två steg; fas 1 och fas 2.

Fas 1 bygger på en dialog kring självskattade kompetenser och dessa speglas mot yrkesbedömaren. Här kartläggs kunskap och erfarenhet genom frågor och diskussioner. I detta steg avgör yrkesbedömaren om individen är aktuell för att fortsätta processen till steg 2 som är en praktisk bedömning. Det kan visa sig att behov komplettering behövs innan fas 2.

Vid fas 2 görs en praktisk bedömning på en arbetsplats under max 10 dagar. Här visar individen sina kunskaper. Denna fas leder till kompetensintyg.

Moment som behandlas vid validering

Inför validering inom de 4 yrkena; Kock, servering, hotellreception och hotellkonferens är det fler moment och arbetsuppgifter som bedöms. Nedan listat är en del av momenten för diverse yrke.

Kock

- Hygienkunskap
- Förståelse av regler och lagar
- Kunskap om Specialkost
- Matlagningskunskap
- Livsmedelskunskap
- Kommunikation och delegering
- Kompetens att använda utrustning
- Kompetens kvalitetsmedveten

Servering

- Hygienkunskap
- Kunskap om allergier och smittvägar
- Förmåga att tillgodose gäster behov
- Kunskap om mat och dryck
- Samarbete & kommunikation
- Förmåga att arbeta ergonomiskt och säkert
- Kunskap om kassaregister
- Förståelse för försäljning

Hotellreception

- Kunna tillgodose gästers behov
- Förmåga att kunna öka försäljning i lämplig situation
- Kompetens att hantera teknik och hjälpmedel
- Kvalitetsmedvetenhet
- Förstå gäster behov efter, kultur, religion och språk
- Samarbete & kommunikation
- Förmåga att planera och organisera

Hotellkonferens

- Hygienkunskap
- Kunskap om att möta behov
- Kompetens att hantera teknik och hjälpmedel
- Samarbete & kommunikation
- Förmåga att motivera och kritiskt granska utfört arbete
- Kvalitetsmedvetenhet
- Orientering kring hotellets serviceutbud

Varför validering?

När en individ har arbetat en längre tid i branschen, kan en kortare insats visa vilka kompetenser som förkovrats samt vilka som behöver kompletteras. Det är en tids- och kostnadseffektiv insats för att säkerställa branschens krav för yrket. Det är inte en utbildning, eftersom individen redan kan hela eller delar av yrket genom förkovran från arbetslivet. Om det visar sig att det finns behov av komplettering då kan utbildning bli nästa steg.

Resultatet av en validering

Efter den praktiska valideringen, som är 10 dagar i ett kök, får den som validerats ett kompetensintyg och alternativt ett kompletteringsutlåtande.

Gesäll

När en individ är godkänd i alla moment i en validering kan personen ta ut gesäll via Sveriges Hantverksråd. Gesäll är Hantverkarnas egna kvalitetsgaranti. Som kund eller anställande företag kan du vara säker på att en hantverkare med Gesällbrev är väl insatt i yrket. Det är en stolthet för individen och för en arbetsgivare.

Validering och kompetensförsörjning

Saknar din personal papper på sina kompetenser, säkra då dessa med stöd av validering. Arbetsgivare kan även använda validering vid rekrytering för att få svart på vitt vad individen kan och eventuellt inte kan.

Genom samarbete med TSL, ges också validering vid permittering.

Valideringen är inte en påfrestning för verksamheten.

Valideringen kan göras på arbetsplatsen av yrkesbedömare.

För frågor

Kontakta: Kontakta UHR Utbildning via email: validering@uhr-utbildning.se

För att läsa mer om validering besök <https://uhr.nu/validering>

Dokumentation
UHR Utbildning AB

Kock

Dokumentation
UHR Utbildning AB

Kock

KOMPETENSINTYG VALIDERING FÖR HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN©
Kock

har genomgått validering för Kock enligt riktlinjer utfärdade av Utbildningsrådet för Hotell och Restauranger, UHR, Validering SPT

Intyget innefattar de kompetenser som ovanstående innehar för arbete inom Kock enligt branschens fastställda krav.

Valideranden har rätt att söka gesäll enligt ovanstående riktlinjer.

Detta intyg ska bifogas "Ansökan/ansökan om Gesällbrev". Ansökan/ansökan om Gesällbrev hittar du på Sveriges Hantverksråds hemsida hantverkarsrad.se

Stefan Andersson
Ordförande UHR:s arbetsutskott

Petrus Van Dorpel
Ordförande UHR

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

UHR
HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN

HOTELL- OCH RESTAURANGFACKET



VÅRA PARTNERS

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

Fremia

UNIONEN

HOTELL- OCH RESTAURANGFACKET