

Servitör - utbildningsprogrammet för hotell och restaurang

Välkommen till utbildningsprogrammet för hotell- restaurang och cateringbranschen. Du hittar oss på Strandgatan 1 där vi utbildar framtidens servitörer.

Utbildningsprogrammet ger grundläggande kunskaper för arbete inom hotell och restaurangbranschen samt inom sjöfarten. Du får också en bra grund för vidare studier. Lärande i arbete (LIA) sker på restauranger och genom yrkesarbete i övningsrestaurang Hjorten.

Grundstudier

- att verka inom hotell- och restaurangverksamhet

Yrkesexamensdelar för servitör

Studerande som inledde sina studier hösten 2019 eller senare läser följande (klicka på examensdelen för att komma till läroplanen):

- [Att arbeta inom restaurangverksamhet](#)
- [Kundservice och försäljning](#)
- [Servering av mat i portioner och av drycker](#)
- [Caféservice/HUTH](#)
- Gastronomiska Åland
- [Försäljning och servering av drycker](#)
- [Arbete som kräver spetskompetens/HUTH](#)

Studerande som inleder sina studier hösten 2022 eller senare läser följande (klicka på examensdelen för att komma till läroplanen):

- [Att arbeta inom restaurangverksamhet](#)
- [Kundservice och försäljning](#)
- [Servering av mat i portioner och av drycker](#)
- [Försäljning och servering av drycker](#)
- [Produktifiering av restaurangverksamhet](#)
- [Förberedelse för arbetsplatshandledaruppgifter](#)
- Gastronomiska Åland

Gemensamma examensdelar 35 kp

Studerande läser även gemensamma examensdelar som är lika för de olika yrkeslinjerna (gäller inte Sjöfartsprogrammen, utbildningen till närvårdare eller de som läser HUTH)

De gemensamma examensdelarna består av:

Kunnande i kommunikation och interaktion:

- Svenska
- Engelska
- Valbart språk (finska eller spanska)
- Verksamhet i den digitala miljön

Kunnande i matematik och naturvetenskaper:

- Matematik
- Fysik och kemi

Kunnande om samhälle och arbetsliv:

- Att verka i samhället som medborgare
- Att verka i arbetslivet
- Färdigheter i studie- och karriärplanering
- Företagsamhet och företagsinriktad verksamhet
- Upprätthållande av arbetsförmåga
- Främjande av hållbar utveckling

Studerande som inledde sina studier hösten 2017 och 2018 läser följande (länk till läroplanen finns längst ner på sidan):

- kundservice och försäljning
- servering av mat i portioner och drycker
- à la carte-servering
- kaféservice
- fördjupad branschkunskap

Utbildningen ger dig en bra grundutbildning med praktik i skolans övningsrestaurang Hjorten och LIA (lärande i arbete) på olika restauranger i Mariehamn.

Möjlighet till jobb

Efter genomförd utbildning kan du bli servitör på restauranger samt inom färj- och kryssningstrafiken.