

## Kompetanse

Driftslederen har kompetanse som kvalifiserer for lederfunksjoner innen bevertnings-, restaurant- og kjøkkendrift i offentlig eller privat serveringsvirksomhet.

Driftslederen kan designe og administrere effektive serveringsprodukter, herunder å vurdere markedsmuligheter, utarbeide realistiske budsjett og styre kostnader.

Driftslederen kan kombinere praktiske og teoretisk kompetanse og ta ansvar for samspillet mellom teknologi, miljø og samfunn.

Driftslederen kan stimulere til nyskaping, etablering og drift av ulik serveringsvirksomhet og kan bidra i undervisning og opplæring.

**Utdanningen er gratis og gir rett til lån og stipend i statens lånekasse for utdanning.**

Studiet er lokalisert til Greveskogen videregående skole, avd. restaurant og matfag, Eikveien 2, 3122 TØNSBERG.

For nærmere **informasjon**, kontakt:

Studieleder Marit Bjerknes Rød: [maritbj@vfk.no](mailto:maritbj@vfk.no),

Tel. 99 22 54 63, eller se: [www.fiv.no](http://www.fiv.no)



# Fagskoleutdanning i kjøkken- og restaurantledelse

## Driftsleder kjøkken og serveringsvirksomhet



## 1-årig fagskole over 2 år

ved Greveskogen videregående skole i Tønsberg

## Lederutdanning for kjøkken og serveringsvirksomhet

Tilbudet retter seg til personer som arbeider som ledere, eller som ønsker å bli ledere innenfor offentlige eller private serveringsvirksomheter.



Undersøkelser viser at det er et stort behov for kompetente ledere med praktisk erfaring og utdanning på fagskolenivå. Det er en målsetting at utdanningen skal bidra til lavere turnover, bedre kvalitet og høyere lønnsomhet i serveringsnæringen.



### Spesialiseringer:

Studentene velger spesialisering innen ett av tre områder:

1. Driftsleder restaurantkjøkken
2. Driftsleder institusjonskjøkken
3. Driftsleder servering

Utdanningen skal kvalifisere til tittelen "driftsleder kjøkken og serveringsvirksomhet" og til lederstillinger som for eksempel kantineleder, kjøkken-soussjef, barsjef, kjøkkensjef, forpleiningsleder, hovmester, restaurantsjef, F&B manager. Utdanningen passer også for de som ønsker å starte opp og drifte egen serveringsvirksomhet.

Studiet gjennomføres som et deltidsstudium, hvor en del av prosjektoppgavene kan utføres på egen arbeidsplass.

Utdanningen består av moduler som tilsvarer ett års fulltidsstudium, og er utviklet i nært samarbeid med næringene den skal rekruttere til.

## Studieenheter og fag:

### 1. studieenhet

17 fagskolepoeng

- Ledelse
- Økonomi
- Markedsføring

### 2. studieenhet

18 fagskolepoeng

- Kommunikasjonsfag – fremmedspråk
- Kommunikasjonsfag - norsk
- Drift og ledelse av serveringsvirksomheter

### 3. studieenhet

16 fagskolepoeng

- Spesialisering modul
- Måltidet

### 4. studieenhet

9 fagskolepoeng

- Hovedprosjekt



### Opptakskrav

For opptak kreves enten fagbrev som kokk, institusjonskokk, servitør, eller minimum 3 år fullført og bestått videregående opplæring og relevant praksis innen fagbrevområdene, eller minst 5 års relevant praksis. Studenter som ikke har fagbrev må avlegge fagprøve før vitnemål kan utstedes.