

INFORMASJON TIL BEDRIFTEN OM FAGET UTDANNINGSVALG

Utprøving av yrker i reiselivet



ELEV I DAG
DIN LÆRLING I MORGEN?
Reiseliv – Resepsjon – Servitør – Kokk

REISELIVSNÆRINGEN

En investering i fremtiden!

Rekrutteringstiltak er et felles ansvar for næringen, vi takker for at dere deltar aktivt. Det er et stadig voksende behov for faglært arbeidskraft i reiselivsnæringen.

Undersøkelser utført av NHO Reiseliv blant elever, viser at halvparten av norsk ungdom kunne tenke seg å jobbe i reiselivet. Det er viktig for dem å oppleve næringen på en positiv måte. Vi vil gjøre vårt for at de skal kunne prøve og oppleve næringen fra "innsiden".

Med Kunnskapsløftet, som er den nye skolereformen, er det viktig at læring for elever foregår på flere arenaer. Nærmere samhandling mellom skole, arbeidsliv og samfunn er et mål. Skoler i ditt nærområde vil derfor ta kontakt med bedriften for å få dette til. Når du får en elev er planlegging og oppfølging underveis viktig for bedriftens og bransjens omdømme, her er litt informasjon vi ber deg gå gjennom.

Elever fra grunnskolen

Grunnskolen har fått et nytt fag; **Utdanningsvalg**, målet med faget er å få et bedre grunnlag for valg av utdanning og yrke. Utprøving av ulike yrker er et av målene i faget, i tillegg skal det bli kjent med arbeidslivet generelt sett. Mange prosjekter finnes også, utdanningsvalg har et omfang på 113 klokketimer i løpet av ungdomsskolen. En annen mulighet for samarbeid er faget; **Mat og helse** (tidligere Heimkunnskap). Her kan unge fagarbeidere og lærlinger i kokk- og servitørfag, samt resepsjons og reiselivs faget delta i samarbeid med skolen. At unge møter unge er ofte et effektivt verktøy i rekrutteringsarbeid.

Elever fra videregående skole

Bak seg har disse elevene grunnskole, og går første eller andre året i videregående skole. Elever fra VG1 skal få en innsikt i ulike utdanningsmuligheter innen programområdene **Service- og samferdsel** eller **Restaurant- og matfag** før de gjør videre valg. (se oversikten på neste side) Andre skoleår (VG2) skal de fordype seg nærmere i to eller tre fag som de søker læreplass innen. Her har de et fag som heter **Prosjekt til fordypning (PTF)** der spesialiseringen de velger foregår. Bedriftene er ypperlige læringsarenaer i denne tiden slik at overgangen fra skole til bedrift blir god. Vi har også en oppgave i å overbevise elevene hvor viktig læretid og fagbrev er for deres fremtidige karriere. Dette forutsetter imidlertid en positiv og lærerik bedriftsopplæring. Eleven er 16-17 år, og prøver seg kanskje i arbeidslivet for første gang. Hva kan du gjøre for å hjelpe denne ungdommen? Dere må gjøre det praktiske arbeidet med tilrettelegging og oppfølging, vi har laget hefter, både til elever og bedrifter, som hjelp til dette arbeidet. Vi håper dere tar disse hjelpemidlene i bruk.

Reiselivsnæringen vil gjerne følge opp Kunnskapsløftet og faget utdanningsvalg på en praktisk måte. Næringen er i fortsatt vekst både nasjonalt og internasjonalt. Vi har populære fag og gode karriereveier for de "rette elevene". Med rett elev mener vi noen som vil trives og passer hos oss. Sosialt arbeidsmiljø, hektiske dager og mangfold av arbeidsoppgaver er noe av det som preger våre bedrifter. Sosiale ferdigheter og god helse er derfor viktig i våre fag. I arbeidet med rekruttering er det **viktig å ta i mot ungdommer som ønsker å prøve ut et eller flere av våre fag**. Interesse og motivasjon fra alle parter må være til stede for å lykkes.



www.serviceogsamferdsel.no

Utdanning

Skole: VG1 Service og samferdsel	Skole: VG2 Reiseliv	Bedrift: VG3 Læretid 2 år	Fagbrev: Resepsjon eller Reiselivsmedarbeider
---	-------------------------------	-------------------------------------	--

www.restaurantogmatfag.no

Utdanning:

Skole: VG1 Restaurant og matfag	Skole: VG2 Kokk- og servitørfag	Bedrift: VG3 Læretid 2 år	Fagbrev: Kokk Servitør
--	--	-------------------------------------	-------------------------------------

Gjestfrihet er vårt fag!

For at **eleven skal føle seg velkommen**, er det viktig å kvalitetssikre mottaket i bedriften. Noen enkle kjøreregler kan være greit å gå gjennom før opplæringen starter:

- ✓ Har alle ansatte blitt orientert om at det kommer en elev? Ta deg tid til å informere de som vil tilbringe tid med eleven
- ✓ Gi en omvisning på bedriften slik at eleven blir kjent med garderobe, spise rom, personalinngang etc.
- ✓ Informer eleven om parkering, spisepauser, røykepauser etc.
- ✓ Eventuelle personalrabatter – gjelder dette også eleven?
- ✓ Gå gjennom personalregler, både skrevne og uskrevne. Viktig temaer her kan for eksempel være lojalitet, diskresjon, taushetsplikt og omgangstone.

Eleven har fått utlevert et hefte som skal benyttes under bedriftsopplæringen. Ta deg tid til å sette deg ned og gå gjennom dette sammen med eleven. For læringens skyld er dette svært viktig, og dere får en enklere jobb med planlegging og en bedre gjennomføring av oppholdet.

Dagens situasjon

- ✓ Behovet for å tenke langsiktig rekruttering til vår næring er større en noen gang.
- ✓ Det er kamp om den kvalifiserte arbeidskraften.
- ✓ Ungdommen har liten kjennskap til arbeidslivet.
- ✓ Skolehverdagen er ofte fjern fra øvrig samfunns- og arbeidsliv.
- ✓ Nyttig læring skjer også utenfor skoleportene.
- ✓ Bedre sammenheng mellom teori og praksis i skolen
- ✓ Positiv profilering for din bedrift i nærmiljøet.
- ✓ Du har nå en unik mulighet til å bli kjent med elevene på skolen, samt du får muligheten til å "håndplukke" en lærling til din bedrift. Ikke la denne muligheten gå fra deg!

Forventninger

Det finnes noen felles **trekk ved unge mennesker som velger vår næring**. De er utpreget sosiale, operative og praktiske. De skal bli serviceeksperter, jobbe i team, læring foregår i stor grad på jobben, de vil få mye ansvar og mulighet til rask progresjon i sin karriere.

Utprøving i et aktivt arbeidsmiljø er derfor en god idé. Vi skal gjøre vårt for at dette blir vellykket gjennom planlegging og oppfølging underveis. Elevene vil få et arbeidshefte de kan jobbe med underveis. Vi håper det er til hjelp for eleven og skolen i faget utdanningsvalg.

En prat på forhånd om elevenes forventninger og motivasjon kan være nyttig. Bedriften vil da kunne tilrettelegge bedre.

Det kan også være andre måter bedriften kan bidra til å **gi yrkesinformasjon** på. Som eksempel kan nevnes; bedriftsbesøk, hjelpe til i søknadsprosesser, hospitering for lærere og tema innen faget Mat og helse. Vi anbefaler **Partnerskapsavtaler** der intensjonen er et langvarig samarbeid slik at samarbeidet stadig kan utvikles, til beste for elever, skolen og bedriftene. For mer informasjon om Partnerskapsavtaler, se: nhoung.no/nis.

Suksesskriterier

For at reiselivsnæringen skal kunne fremstå som **en attraktiv næring å jobbe i**, så er det en del grunnleggende punkter som bedriftene må tenke på i det de tar i mot elever på utplassering.

- ✓ Gi og hold klare og forpliktende avtaler
- ✓ Gi tydelige mål og avklaring av forventninger sammen med eleven
- ✓ Gode forberedelser på skole og i bedrift er nyttig, og vil gi bedre utbytte
- ✓ Klarhet i fordeling av ansvar og oppfølging, hvem gjør hva?
- ✓ Praksis som gir "en virkelig smak av fagene", og en følelse av mestring. Gi utfordrende oppgaver som du mener eleven kan klare å gjennomføre.
- ✓ Motiverte elever og motivert bedrift gir best resultat
- ✓ God oppfølging fra skole og bedrift, la eleven få ta del i evalueringen i etterkant

Gjennomføring

Din oppgave i forbindelse med utplasseringen er å **gi eleven et innblikk i hva det vil si å jobbe i en bedrift**. Bidra til at eleven oppnår å bli virkelig interessert i faget de skal prøve. Sikre at det er klare avtaler med skolene. Gi eleven oppgaver på forhånd som gjør dem forberedt på hvilken type næring og fag de skal inn i. Si noe om **regler og forventninger i arbeidslivet**. Sørg også for at avtaler følges opp med en skriftlig avtale der innhold og eventuell vurdering er beskrevet.

Gjennomfør samtale med eleven både før og etter utplasseringsperioden for å kartlegge forventninger og oppfølging av disse. En evaluering av innsatsen til eleven, og en samtale der eleven kan komme med tilbakemeldinger til bedriften er tilrådelig. Før gjerne et referat fra samtalen, slik at skolen kan få tilbakemeldinger fra både eleven og bedriften.

Fremtidens medarbeidere – vår felles utfordring

Har du noen spørsmål?

Vi er et servicekontor for deg – ta gjerne kontakt!



www.verdenerdin.no

www.nhoreiseliv.no

www.nhoung.no

www.nhoung.no/nis

www.reiselivsutdanning.no

Oversikt over
Opplæringskontorene:

www.restaurantogmatfag.no

www.serviceogsamferdsel.no

Brosjyrer, faktaark, utplasseringsprogram/arbeidsbok for skoleelever og rekrutteringsverktøykasse på CD, fås ved henvendelse til NHO Reiseliv: karriereinfo@nhoreiseliv.no.

REKRUTTERINGS-ABC FOR REISELIVSBEDRIFTER

Undersøkelsen KAS 2015 – Kompetanse og arbeidskraftsstrategi mot 2015, viser at å skaffe nok kvalifisert arbeidskraft er næringens største utfordring i årene som kommer. NHO Reiseliv har laget en "rekrutterings-ABC" med anbefalinger til hotell-, restaurant- og reiselivsbedrifter. Turnover i næringen er stor. Rekruttering handler derfor vel så mye om å holde på personale som å skaffe nye medarbeidere.

Dette er våre råd:

Få ned turnover:

- Utvikle ledere og personale gjennom kurs, utdanning og trivselsfremmende arbeid.
- Lag vaktlistersom ansatte kan stole på, og som er forenlig med et sosialt liv og familieliv ved siden av jobben
- Prøv å legge til rette for eldre arbeidstakere og familiefolk
- Tegn IA-avtale
- Tenk langsiktig og innvester i kompetanse
- Ta opplæring på alvor - send lærlingansvarlige og instruktører på instruktørkurs (arrangeres av fylkeskommune eller opplæringskontoret).
- Husk at turnover koster penger!

Rekrutter mer ungdom.

- Tegn medlemskap i opplæringskontor og vær en aktiv medeier i opplæringskontoret
- Vær positiv og sett av ressurser til skolebesøk og deltakelse på yrkesmesser
- Opprett partnerskapsavtaler og samarbeid med skoler lokalt
- Tenk langsiktig i rekrutteringsarbeidet
- Ta godt vare på skoleelever på utplassering – se på det som en gylden mulighet til å rekruttere en fremtidig medarbeider.

VINNES KAMPEN OM ARBEIDSKRAFTEN – VINNES KAMPEN OM GJESTENE!

Brosjyrer, faktaark, utplasseringsprogram/arbeidsbok for skoleelever og rekrutteringsverktøykasse på CD, fås ved henvendelse til NHO Reiseliv: karriereinfo@nhoreiseliv.no.