

INFORMASJON TIL LÆRERE I FAGET UTDANNINGSVALG

Utprøving av yrker i reiselivet



Forvirrende elever?

Valgene er mange for elevene, her er hva vi kan tilby.

Reiseliv

Resepsjon

Servitør

Kokk

REISELIVSNÆRINGEN

Utdanningsvalg



Velkommen til reiselivsnæringen!

Mat, drikke, severdigheter, reisemål og overnatting har en ting til felles: **Det handler om å skape opplevelser for andre.**

Stadig flere reisende kommer til Norge. Når flere gjester kommer hit, øker etterspørselen etter flinke medarbeidere. De fire viktigste lærefagene innen reiselivsnæringen er: reiseliv, resepsjon, kokk og servitør.

NHO Reiseliv er en arbeidsgiver- og næringslivsorganisasjon for reiselivsnæringene i Norge. Organisasjonen representerer mer enn 2300 bedrifter innen reiseliv, servering, overnatting, opplevelser og annen reiselivsvirksomhet. I medlemsmassen finnes alt fra store nordiske og internasjonale hotellkjeder til små lokale enkeltmannsforetak. Medlemsbedriftene behøver **kontinuerlig tilførsel av faglært personell**, og NHO Reiseliv engasjerer seg i dette arbeidet.

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.

Vi tar gjerne 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
--	--	-------------------------------------	-------------------------------------

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 og 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 er etter vår erfaring nytting. Bedriften vil da kunne tilrettelegge bedre.



Vi oppfordrer også til samarbeid om andre tema innen Utdanningsvalg enn utprøving av et eller flere yrker. Som eksempel kan nevnes; bedriftsbesøk, søknadsprosesser, hospitering for lærere og tema innen **Mat og helse**. Ta kontakt med bedrifter i skolens nærområde for nærmere avtaler og ideer til praktisk gjennomføring. Vi anbefaler også her **Partnerskapsavtaler** der intensjonen er et langvarig samarbeid slik at samarbeidet stadig kan utvikles, til beste for elever, skolen og bedriftene. Se Næringsliv i Skolen; 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

Undersøkelser blant elever viser at halvparten av norsk ungdom kunne tenke seg å jobbe i reiselivet. Vi vil gjøre vårt for at de skal kunne prøve og oppleve næringen fra "innsiden".

Gjestfrihet er vårt fag!

Oppfølging

Hva er din oppgave i forbindelse med praksisen/ utprøvingen av ulike fag?

Du bør gi eleven et innblikk i hva det vil si å jobbe i en bedrift. Sørg for at eleven virkelig er interessert i faget de skal prøve. Sikre at det er klare avtaler med bedriftene. 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.

Vi har laget et elevhefte til hjelp i oppfølgingen av praksis/utprøving.

Her er punktene vi har tatt med i elevheftet:

- ✓ Undersøk i god tid når du skal møte opp, og hvem du skal spørre etter. Husk at det i de fleste bedriftene skjer mest på morgenen. Du må derfor regne med å stå tidlig opp.
- ✓ Noter ned navn og telefonnummer på kontaktpersonen din.
- ✓ Husk korrekt antrekk, spør om bedriftens krav og hva du selv må ha med. (Tenk hygiene og fjern ringer, smykker etc.)
- ✓ Møt frem i god tid! Her er det snakk om å vise at man kan ta ansvar. (Kanskje på tide med ny vekkerklokke?)
- ✓ Et fast håndtrykk og høflig fremtreden er god tone når du treffer dine nye kollegaer.
- ✓ Ta med dette heftet og noe å skrive med. Det blir mange nye inntrykk, og mye du skal huske på. Gjør det til en vane å notere prosedyrer/oppskrifter, fremgangsmåter etc. allerede fra første dag.
- ✓ Husk at arbeidslivet ikke har "skoletimer". Det er dermed ikke friminutt – pauser som du er vant til fra skolen.
- ✓ I løpet av den første dagen skal du få informasjon om arbeidstider, spisepauser, pauser, bedriftens personalregler og vaktliste. Får du ikke dette – så spør!
- ✓ Husk at dette er en glimrende mulighet til å finne ut om dette er et yrke for deg i fremtiden – gjør det beste ut av tiden i bedriften!

Fremtidens medarbeidere – vår felles utfordring

Har du noen spørsmål?



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: kariereinfo@nhoreiseliv.no.