



Ansøgningskema grundforløb på Hotel- og Restaurantskolen

CPR-nr.	_____	Navn:	_____
Adresse:	_____	C/o:	_____
Postnr.:	_____	By:	_____
Fastnettlf.:	_____	Mobiltlf.:	_____
e-mail:	_____		

Hvis du er under 18 år skal der oplyses navn og adresse på forældre/værge:

Skolehjem:

Hvis du søger skolehjem, skal du have minimum 5 kvarters transport fra din bopæl til skolen. Desuden skal du have søgt nærmeste erhvervsskole. Kontakt evt. Håndværker Skole Hjemmet i København tlf. 39 56 34 44.

ja

Dato

Underskrift/elev

Underskrift/værge

Ansøgning sendes til: Hotel- og Restaurantskolen,
Niels Hemmingsens Gade 24, Postboks 2030, 1012 København K.
Spørgsmål rettes til tlf.: 33 86 22 00 eller e-mail: hrs@hrs.dk

VEND

2008 - 2009

Sæt venligst kryds ved den profil og det tidspunkt, der passer dig bedst.

20 ugers turbohold

August '08

Oktober '08

Januar '09

Marts '09

Undervisningssted: Flæsketorvet 60, 1711 København V

40 ugers hold

August '08

Oktober '08

Januar '09

Marts '09

Undervisningssted: Flæsketorvet 60, 1711 København V

Ernærings- og sundhedsprofil

August '08

Januar '09

Undervisningssted: Flæsketorvet 60, 1711 København V

Tjenerprofil

August '08

Oktober '08

Januar '09

Marts '09

Undervisningssted: Flæsketorvet 60, 1711 København V

Receptionistforløb for studenter

September '08

Februar '09

Undervisningssted: Niels Hemmingsens Gade 24, 1153 København K

International profil – gastronomi og service

August '08

Oktober '08

Januar '09

Marts '09

Undervisningssted: Niels Hemmingsens Gade 24, 1153 København K

20 Week Foundation Programme in English

September '08

Februar '09

The programme takes place at Copenhagen Hospitality College, Niels Hemmingsens Gade 24



Beskrivelse grundforløb på Hotel- og Restaurantskolen

Hos os kan du uddanne dig til kok, smørrebrødsjomfru, cater, ernæringsassistent, tjener, hotel- og fritidsassistent samt receptionist. Alle uddannelserne starter med et grundforløb. Vi har forskellige grundforløbsprofiler. Hvilke der passer dig afhænger af dine interesser, kvalifikationer og kompetencer.

Når du starter på grundforløbet, vil du blive kompetenceafklaret sammen med en kontaktlærer. Efter samtalen vil vi vurdere, hvilket hold der er bedst for dig. Vi bestræber os på at opfylde dit profilønske, men kan ikke garantere det.

20 ugers turbohold

Turboholdet er for dig som:

- har arbejdet i hotel- og restaurantbranchen
- har gode studiekompetencer
- er afklaret i forhold til hvilken uddannelsesretning (hovedforløb) du vælger
- er typisk mere end 20 år
- er klar til at gå i praktik (hovedforløb) efter 20 uger

På turboholdet skal du arbejde seriøst og målrettet og være indstillet på en del hjemmearbejde.

Undervisningssted: Flæsketorvet 60, 1711 København V

40 ugers hold

40-ugers hold er for dig som:

- kommer direkte fra folkeskolen
- ikke har arbejdet i hotel- og restaurantbranchen
- har en ide, men er ikke sikker på hvilken uddannelsesretning (hovedforløb), du vil gå videre på
- er noget skoletræt
- ikke er så stærk i skriftligt dansk og regning

På 40 ugers holdet kommer du i minipraktik hos en arbejdsgiver, du selv har valgt. Endvidere er der god tid, så du får mulighed for at finde ud af hvilken uddannelsesretning, der passer dig bedst.

Undervisningssted: Flæsketorvet 60, 1711 København V

Ernærings- og sundhedsprofil

Ernærings- og sundhedsprofilen er for dig som:

- er særlig interesseret i ernæring og sundhed og gerne vil arbejde professionelt i køkkenet med tilberedning af sund kost
- vil forsætte som ernæringsassistent (hovedforløb)
- har gode studiekompetencer

Ernærings- og sundhedsprofilen er en profil, der er målrettet uddannelsen som Ernæringsassistent. Der vil blive lagt vægt på planlægning og tilberedning af sund og velsmagende kost til forskellige målgrupper. Du kommer i minipraktik hos en arbejdsgiver og skriver forhåbentlig kontrakt på en elevplads.

Der er gode jobmuligheder som ernæringsassistent.

Undervisningssted: Flæsketorvet 60, 1711 København V

Tjenerprofil

Tjenerprofil er for dig:

- som ved, at du vil være tjener
- er målrettet og seriøs

På tjenerforløbet samler vi alle de elever, som gerne vil være tjener. Vi toner undervisning i retning af tjenerfaget. Du kommer i minipraktik hos en arbejdsgiver og skriver forhåbentlig kontrakt på en elevplads.

Undervisningssted: Flæsketorvet 60, 1711 København V

Receptionistforløb for studenter

Hvis du har en studentereksamen, HHX, HTX, HF (gymnasial baggrund) og vil være receptionist kan dit grundforløb tages på 5,5 uge.

Husk at vedlægge kopi af bevis på bestået eksamen.

Her vil du blive undervist i de fag, der kræves for at få et grundforløbsbevis.

Undervisningssted: Niels Hemmingsens Gade 24, 1153 København K

International profil – gastronomi og service

International profil er for dig som:

- har gode studiekompetencer og gerne vil udfordres teoretisk
- er god til og interesseret i sprog
- typisk har en studentereksamen eller en 10. Klasse
- gerne vil have en merkantil vinkel på dit grundforløb
- har en ambition om at blive selvstændig indenfor branchen, når du har afsluttet hovedforløbet
- gerne vil til udlandet i løbet af uddannelsen og/eller

- er klar til at gå i praktik (hovedforløb) efter 10-20 uger

Undervisningen er modulopbygget efter uddannelsesønske og understøttes af individuelle valgfag.

Dele af projektskrivningen foregår på engelsk eller andet fremmedsprog. Der er en del hjemmearbejde.

Hvis du vil være eller overvejer at blive receptionist, skal du vælge International profil.

Undervisningssted: Niels Hemmingsens Gade 24, 1153 København K

20 Week Foundation Programme in English

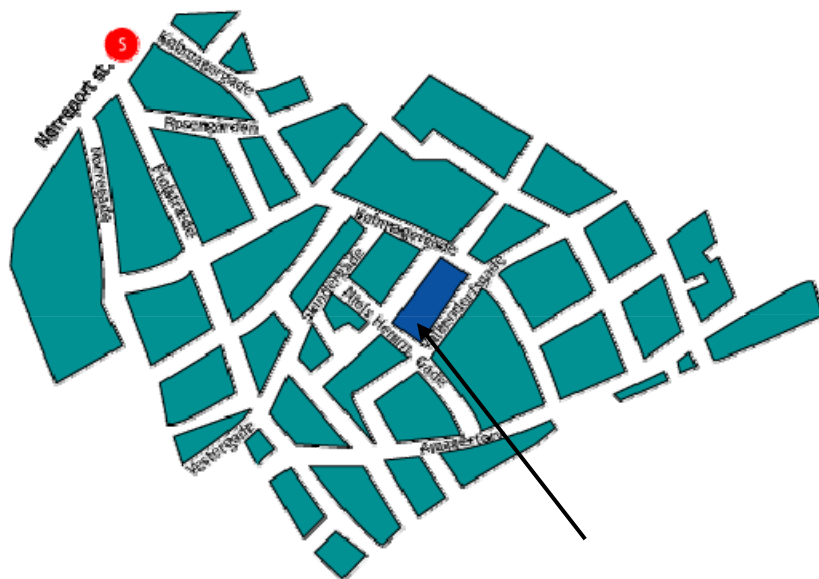
Copenhagen Hospitality College is launching a 20 week foundation programme taught in English.

Please contact:

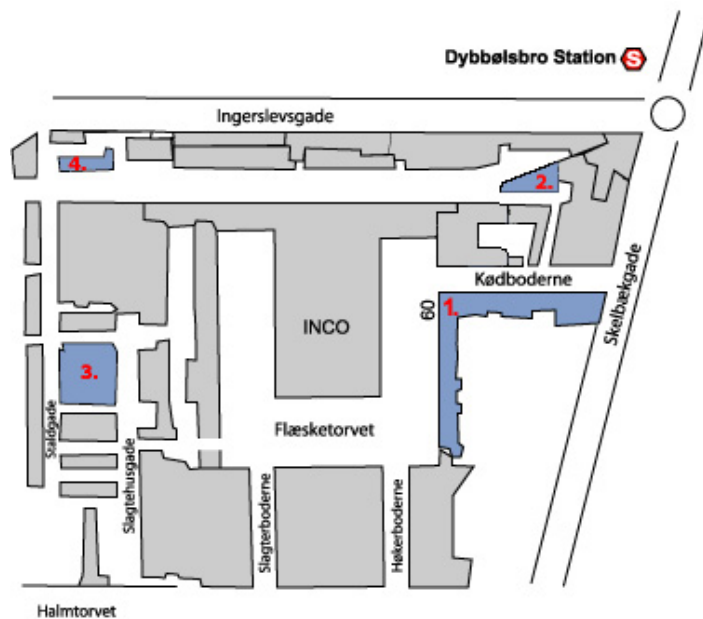
Copenhagen Hospitality College - + 45 33 86 22 00 - e-mail: hrs@hrs.dk

The programme takes place at Copenhagen Hospitality College, Niels Hemmingsens Gade 24, 1153 København K

Her finder du os



Niels Hemmingsens Gade 24
1153 København K



Flæsketorvet 60
1711 København V

Studievejledning findes på begge adresser