

Ny mesterlære



Hotel- og Restaurantsskolen

Der er to adgangsveje til at gennemføre et grundforløb, som giver dig videre adgang til et hovedforløb:

1. Den traditionelle vej, hvor du tager grundforløbet på skolen.
2. Ny mesterlære, hvor skoleforløbet er erstattet med praktisk oplæring i en virksomhed (evt. suppleret med skoleundervisning).

Hvorfor skal du vælge ny mesterlære?

Ny mesterlære henvender sig til dig, som ønsker at gennemføre første del af din erhvervsuddannelse hos en virksomhed i stedet for på skolebænken. Måske er du træt af skolen, måske trænger du til forandring, eller måske er boglige fag ikke din stærkeste side.

Uanset årsagen byder ny mesterlære på en uddannelse, hvor der er fokus på dine ressourcer og styrker. Det er en uddannelsesmåde med øget fleksibilitet, hvor du udvikler dig fagligt gennem dit arbejde i en virksomhed.

Hvad får du ud af at vælge ny mesterlære?

Hvis du vælger at gennemføre dit grundforløb som ny mesterlære, kommer du i gang med at arbejde praktisk fra dag ét. Du er på en arbejdsplads, hvor du lærer alt, hvad der er nødvendigt for at gennemføre et grundforløb og dermed kvalificere dig til et hovedforløb.

Du, skolen og din praktikplads samarbejder om, at du under ny mesterlære opnår samme niveau som de elever, der har gennemført det traditionelle grundforløb. Vælger du ny mesterlære, som du har ét år til at gennemføre, er du desuden berettiget til løn under hele forløbet.

Hvilke muligheder har du efter ny mesterlære?

Ny mesterlære afsluttes med, at du løser en praktisk opgave, som din praktikplads og Hotel- og Restaurantsskolen sammen udformer. Opgaven udføres på din praktikplads og bedømmes med godkendt/ikke godkendt.



Ny mesterlære



Når du har bestået ny mesterlære, har du adgang til hovedforløbets uddannelser:

- Kok
- Cater
- Gastronomassistent
- Smørrebrødsjomfru
- Ernæringsassistent
- Ernæringshjælper
- Tjener
- Receptionist (specialforløb)

Fem trin i ny mesterlære

1. Du skal ud og finde en praktikplads.
2. Når du har fundet en praktikplads, underskriver du og praktikpladsen en uddannelsesaftale, som sendes tilbage til skolen (aftalen kan du finde på vores hjemmeside eller få ved at kontakte os).
3. Du får tildelt en kontaktlærer på skolen, som hjælper dig og din praktikplads med at udfylde din uddannelsesplan.
4. Kontaktlæreren følger dig gennem den grundlæggende, praktiske oplæring og er med til at planlægge den afsluttende praktiske opgave sammen med din praktikplads.

5. Den praktiske opgave afsluttes efter at du har været på din praktikplads i ca. et år med vurderingen bestået eller ikke bestået

Hvordan kommer du i gang?

Hvis du vælger ny mesterlære, skal du ud og finde en praktikplads. Hotel- og Restaurantskolens studievejledning hjælper dig gerne. Du kan desuden tjekke vores jobbørs på www.hrs.dk.

Kontakt Hotel- og Restaurantskolens kontaktlærer og studievejleder Bent Hagen Hansen på bhh@hrs.dk, hvis du vide mere om ny mesterlære.

Hotel- og Restaurantskolen
Vigerslev Allé 18
2500 Valby
Telefon: 3386 2200
Fax: 3386 2299
hrs@hrs.dk
www.hrs.dk

