



Tjener

Tjeneren har et udadvendt arbejde, møder mange mennesker og har internationale jobmuligheder.

Tjener og selskabs- og konferencetjener

Tjenerens arbejde foregår ofte i en travl atmosfære. Det er et udadvendt job, hvor du i høj grad er med til at præge gæsternes indtryk af stedet. Du skal have en god portion psykologisk sans, så du kan tilpasse din omgangsform til de forskellige kunder.

Tjeneren arbejder bl.a. med at dække bord, tage imod gæsternes bestillinger og give dem videre til køkkenet. Så skal du servere det bestilte, skrive regning og modtage betaling. Du kan arbejde mange forskellige steder som tjener, fra små caféer til store restauranter.

Efter endt uddannelse kan du specialisere dig som sommelier (vintjener) eller bartender. Du kan også dygtiggøre dig i udlandet på en hotel- eller butlerskole eller blot søge blandt de mange internationale karrieremuligheder. En tjeneruddannelse er en fordel, hvis du ønsker at fortsætte som steward, purser eller selvstændig.

Som selskabs- og konferencetjener kan du arbejde med selskabsservering, planlægning og afvikling af selskaber, møder, receptioner og konferencer.

Du kan også videreudanne dig til tjener.

Uddannelsens indhold

Uddannelsen begynder enten med et grundforløb, et ny mesterlæreforløb eller et praktikforløb. Grundforløbet er tilrettelagt ud fra netop dine forudsætninger og har derfor individuel længde.

Når du har bestået grundforløbet og fundet en praktikplads, kan du starte på uddannelsens hovedforløb. Du skal selv finde en godkendt praktikplads, men vi hjælper dig gerne. Vi har en god jobbørs og en studievejledning, der kan hjælpe dig.

Praktikdelen kan foregå i Danmark såvel som i udlandet. Vi hjælper gerne med at finde en praktikplads i udlandet.



Fag du bl.a. skal have:

- Bar og barista
- Drikkevarer
- Gastronomi
- Praktisk tjenerarbejde
- Turistlære
- Salg og service
- Menu- og vinlære
- Branchelære
- Servering og selskabsservering
- Iværksætter og innovation
- Engelsk
- Psykologi
- Arbejdsmiljø
- Helhedsforståelse
- Fransk fagsprog
- Valgfag





I praktikdelen bliver du fortrolig med:

Tjener:

- á la carte servering, herunder klargøring, opdækning, borddekoration, forskellige serveringsformer og afrydning;
- at modtage forskellige betalingsmidler: kontanter, checks, betalingskort, valuta samt at aflægge tjenerregnskab;
- at planlægge, klargøre og afvikle selskaber, møder, receptioner og konferencer;
- selskabsbestilling og vejledning af gæsten med hensyn til menu, vin, drikkevarer og opdækning;
- salg, gæstebetjening, vejledning, gæsteforklaring og turistvejledning;
- at arbejde fleksibelt og være del af et team.

Selskabs- og konferencetjener:

- at forestå salg, gæstebetjening, vejledning og gæsteforklaring;
- at håndtere selskabsservering, herunder opdækning, borddekoration, deltagelse i afvikling af større selskaber, forskellige serveringsformer og afrydning;
- kendskabet til virksomhedens råvareanvendelse, menuplaner samt vin- og spiritusudvalg;
- at modtage betalingsmidler, herunder kontanter, checks, betalingskort og valuta;
- at arbejde fleksibelt og være del af et team.



Afsluttende eksamen

For at færdiggøre din uddannelse, skal du bestå en afsluttende eksamen, der samtidig udgør en svendeprøve. Eksamen ligger i sidste skoleperiode og er både teoretisk og praktisk.

Videreuddannelse

Som tjener kan du videreudanne dig på Hotel- og Restaurantskolen på:

- Lederuddannelsen
- Serviceøkonomuddannelsen
- Sommelieruddannelsen

Uddannelsen til tjener varer 3 år og 4 mdr. inkl. grundforløb

Struktur for trin 1, konference- og selskabstjener, og trin 2, tjener

Trin 1				Trin 2		
Grundforløb *)		Hovedforløb 1 år og 2 mdr.		Hovedforløb 1 år og 8 mdr.		
Evt. praktik	skole 20 - 60 uger	praktik	skole 10 uger	praktik	skole 10 uger	praktik **)

*) Grundforløbet kan erstattes af ny mesterlære

***) Praktik indtil udløbet af uddannelsestiden, maksimum 3 mdr. jf. bestemmelserne i hovedbekendtgørelsen