



Til: Arbeidssøkere som kan være interessert i en fremtid i hotell- og restaurantbransjen, Hotell og restaurantbedrifter, kantiner, bakeri og konditorier, næringsmiddelindustribedrifter, kjøtt-, sjømatforretninger og ferskvareavdelinger i butikk (dagligvare).

## **Tilbud om fagbrevutdanning, introduksjonskurs/yrkeskvalifisering, yrkesteori/praktisk opplæring i restaurant- og matfagene 2018-2019.**

### **Innhold:**

Kurset tar for seg yrkesteorien fra VG1 restaurant og matfag og VG2 matfag og kokk- og servitørfag, og fører frem til eventuelt fag-/svennebrev innen yrkene som bygger på denne studieretningen ved gjennomført praksis og/eller læretid i fagene kokk, institusjonskokk, servitørfag, baker- og konditorfag, kjøttfagene, industriell matproduksjon, sjømatproduksjon og sjømathandler

**Undervisning:** 102 timer (72 timer teori undervisning/30 t. gruppearbeid/prosjektoppgaver med veiledning), samt eventuelt 35 timer praktisk opplæring og bedriftsutplassering (se pris under).

**Tidspunkt:** Oppstart begynnelsen av september, deretter en dag annenhver uke kl. 09.30 – 14.30 med eksamen i juni 2019. Velges også praktisk opplæring, blir det i så fall 2 dager i uken noen uker (forutsatt nok deltakere).

**Pris:** Per person kr. 19.950,- for teoridelen, inklusive læremateriell og eksamensavgift. Kandidater som ikke har fullført videregående opplæring kan ha rett til å få kurset dekket av fylkeskommunen.

**Forutsetninger:** Det eksamensforberedende Kurset forutsetter minimum 9 deltakere. Løpende påmelding.

**Tillegg - praktisk opplæring/yrkes-/læreplasseforberedende kurs:** Den praktiske opplæringsdelen er ment for kokk eller servitørkandidater som har liten eller ingen praktisk erfaring. Her tilbys 16 kursdager praktisk grunnopplæring, samt mulighet for veiledet praksisutplassering i bedrift over et halvt år, september til jul. Pris kr. 34.500,- ved minimum 7 deltakere/ kr. 39.950,- med veiledet praksisutplassering etter avtale i et halvt år. Kandidater i de andre fagene kan få praksisutplassering med praktisk grunnopplæring.

Praktisk kursdel med evt. praksisutplassering tar sikte på å kvalifisere til kjøkkenassistentjobb, kantinemedarbeider, serveringsmedhjelper og/eller læreplass i kjøkken eller servering.

**Påmelding: FRIST FOR PÅMELDING 10/8 – 2018 SE VEDLAGTE PÅMELDINGSSKJEMA**

**Kursansvarlig Lise Eilerås, tel. 90725118, lise@okvestfold.no**

Med vennlig hilsen  
OKHN Vestfold

Terje Tidemann, Daglig leder

Vedlegg: Informasjon om privatist/ voksen lærling ordning og påmeldingsskjema.



## Hvem bør gå på dette kurset?

*Arbeidssøkende kandidater som ikke har bakgrunn i, evt. har litt erfaring fra restaurant, kantine, kafe e.l. og som er motivert for en fremtid i hotell- eller restaurantbransjen. Videre er det aktuelt for ufaglærte privatister og lærlinger som mangler yrkesteorien (programfag). Kurset leder frem til tverrfaglig teoretisk prøve, som må være bestått før praktisk fagprøve kan avlegges. Med 5 års relevant praksis (i forhold til læreplanen) i et av RM-fagene kan du med bestått eksamen melde deg opp til praktisk fagprøve. For deltakere på den praktiske kursdelen vil kurset kvalifisere til kjøkkenassistent/kantinemedarbeiderjobb, serveringsmedhjelper og/eller kvalifisere til å bli ansatt som såkalt "voksen lærling" i en bedrift og tjene opp nok praksis til å ta fagbrev.*

*Dersom du ikke har praksis, men en drøm om å bli kokk, servitør, bartender, barista m.v. får du tilbud om praksisopplæring og bedriftsutplassering slik at du får grunnlag for å søke jobb eller lære plass. Opplæringskontoret er behjelpelig med å eventuelt å søke lære plass.*

## Fagbrev som voksen

### Privatister og lærlinger etter opplæringsloven kap. 4 - §4-5: Voksne lærlinger

#### Krav

Når det gjelder voksne personer – som er over normal alder for videregående skole - har en to valg med henhold på fagutdanning: Enten a. *Privatist*, eller b. *Voksen Lærling*, eller d. *Fagbrev på jobb* ordningen:

#### a. Privatistordningen (Opplæringslova §3-5)

Dersom personen kvalifiserer for privatistordningen (tidligere §20), kan det ikke tegnes lærekontrakt som voksen lærling: En kan gå opp til teoretisk og praktisk fagprøve som privatist dersom en har minimum 5 års relevant praksis i forhold til læreplanen i faget.

Privatistordningen fungerer slik at en leser selv, eller **følger et eksamensforberedende kurs, og går opp til teoretisk fagprøve**, og deretter praktisk fag/svenneprøve når den teoretiske er bestått. Privatister slipper å ta allmennfagene, og trenger bare å ta yrkesteoridelen (tverrfaglig eksamen).

#### b. Voksne lærlinger (Opplæringslova §4-5 3. ledd, forskriftens §11-12 1.ledd.)

Personer som har fylt 21 år, og som ikke kvalifiserer for privatistordningen (har mindre enn 5 års relevant praksis) kan tegne lærekontrakt som såkalte «voksne lærlinger». Læretiden for voksne lærlinger er 4 år - dvs. full opplæring i bedrift (reform lærlinger har 2 år skole + 2 år læretid). Det søkes fradrag i læretiden for eventuell relevant praksis kandidaten har før kontrakten inngås.



For disse lærlingene gjelder samme allmennfaglige teorikrav som reformlæringer. I løpet av disse 4 årene vil lærlingen normalt få dekket eventuell manglende allmennfaglig og yrkesfaglig undervisning. Allmennfagene ("fellesfagene") tilbys på lærlingskole i hvert fylke og foregår 1-2 dager i uken på dag eller kveldstid. Ofte har kandidatene annen videregående utdanning bak seg, og får dermed fritak for flere av eller alle allmennfagene. Yrkesteorien (programfagene) kan dekkes gjennom såkalt eksamen forberedende kurs for privatister (tidl. kalt §20 kurs) arrangert av opplæringskontor, kursorganisasjon eller skole.

## **d) «Fagbrev på jobb»**

Fagbrev på jobb er en ordning der personer som er i lønnet arbeid kan bli realkompetansevurdert, få opplæring på arbeidsplassen og ta fagbrev på grunnlag av dette.

Kandidatene trenger kun ett års praksis i faget for å søke om å inngå en kontrakt med fylkeskommunen og arbeidsgiver, som gir veiledning og opplæring som leder frem til fagprøven.

Kandidatene har fritak for fellesfagene, men ordningen legger vekt på opplæring i grunnleggende ferdigheter i tilknytning til arbeidsoppgavene som skal utføres. Målgruppen for ordningen er voksne i arbeidslivet som har fullført grunnskolen eller tilsvarende opplæring, har noe praksis fra lærefaget, men behov for noe veiledning og opplæring før de kan gå opp til fagprøven. Den ansatte vil ha lønnsbetingelser som ufaglært under læretiden.

Ordningen skal stille de samme kravene til kompetanse i faget og til gjennomføring av eksamener og fag- eller svenneprøven som for lærlinger eller praksiskandidater.

### *Økonomi*

Det ytes et økonomisk tilskudd fra fylkeskommunen til lærebedriften som har lærling som dekker opplæringskontorets oppfølging, administrasjon og kursing av lærlingen. De fleste voksne lærlinger som allerede er ansatt i bedriften fortsetter på samme lønn - lønn som ufaglært - under læretiden, med eventuelt fratrukk for den tid en er i skole (eller det kan inngås spesiell lønnsavtale/bindingstid/overtid e.l.).

### *Opplæring*

De fleste voksne lærlinger er allerede ansatt i bedriften og har dermed allerede gjennomgått endel opplæring. Ved starten av læretiden må en derfor gjennomgå læreplanen og lage en plan for restopplæringen. Fra opplæringskontorets side blir de voksne lærlingene behandlet som ordinære lærlinger i forhold til opplæringsbok, oppfølging, kurs for lærlingene m.v. Dersom kandidaten ikke har praksis, eller har svært liten praktisk erfaring, får en tilbud om praksisopplæring og bedriftsutplassering.

### *Rekruttering*



Å tegne lærekontrakt med voksne kan være en fin og gratis (!) måte å sikre kompetanseutvikling og lojale medarbeidere på. Det kan være en spore til å holde på medarbeidere, men også for å sikre nyrekruttering. Hvem som helst kan ansettes som voksen lærling. Det kan derfor også være aktuelt å utlyse læreplasser for voksne som ordinære nyansettelser.

### **Rettighetselever;**

Personer som ikke tidligere har fullført videregående opplæring, har etter Opplæringsloven rett til gratis tilbud om videregående opplæring fra fylkeskommunen. Denne retten er knyttet opp mot en søknad til fylkeskommunen i forkant av studiestart.

Det vil si at dersom du ikke tidligere har fullført 3 år på videregående skole, så har du sannsynligvis rett til å få kurset dekket av det offentlige.

Du søker voksenopplæring ved å gå inn på [www.vigo.no](http://www.vigo.no) og velge voksenopplæring/realkompetansevurdering. I neste trinn velger du fylket du hører hjemme i, og logger deg på med MinID hvis du logger deg på for første gang.

Ta kontakt, så kan vi finne ut av dette sammen, eller kontakt Karrieresenteret eller opplæringsavdelingen i Vestfold Fylkeskommune (tel. 33344000).



**PÅMELDING TIL YRKESTEORI / INTRODUKSJONSKURS -  
EKSAMENSFORBEREDENDE KURS I RESTAURANT OG MATFAG 2018-2019**

NB. Det tas forutsetning om nok deltakere til igangsetting av kurset. Påmeldingsfrist 10/8-2018

Sett kryss: Eksamensforb.kurs..... Praktisk kurs:.....Praksislass: .....

(Bruk blokkbokstaver!)

Navn (for/etternavn):.....

Fødselsdato:...../...../.....Telefonnr.:.....Mob.:.....

Privat adresse:.....

postnr/sted:.....e-post:.....

**Arbeidspraksis:**.....

.....  
.....  
.....  
.....

**Skoler/utdanning:**.....

.....  
.....  
.....

**Ansatt hos (bedrift):**.....

Kontaktperson:.....

Adresse:.....

postnr/sted:.....

.....  
**Signatur bedrift** (ved påmelding fra bedrift)

.....  
**Signatur deltaker**

Løpende opptak til kurset er fulltegnet. Påmeldingen sendes eller mailes til OKRM.