



HOTEL & RESTAURANT MANAGER

Jan 2020 - Apr 2021 Distans (Jönköping)

Arbetar du inom hotell- eller restaurangbranschen och vill ta nästa kliv i karriären? Då har vi vidareutbildningen för dig. Besöksnäringen ökar kraftigt i Sverige och med den även hotell- och restaurangbranschen och det råder stor brist på personal med rätt kompetens. Som Hotel och restaurant manager leder, planerar och utvecklar du verksamheten. Utbildningen sker på distans, vilket betyder att du själv väljer när och var du ska studera. Detta kombineras med intressanta och givande dagar i Jönköping var tredje vecka.

Hur ser den nya yrkesrollen ut?

I din yrkesroll ser du helheten i både hotell- och restaurangnäringen, och du planerar och organiserar verksamheten. Genom att ha kontroll över utbud och efterfrågan ökar du företagets lönsamhet, och du gör det tillsammans med försäljning och marknadsföring.

Gästerna är både svenska och internationella och du anpassar deras behov genom att ansvara för att det ges hög service och ett gott värdskap.

För att kunna leda och utveckla en personalgrupp på ett pedagogiskt och situationsanpassat sätt, får du kunskaper om bla olika ledarstilar, grupprocesser och konflikthan-

tering. Du lär dig även om arbetsrätt, rekrytering och personalvård. På många arbetsplatser anordnas event, därför ingår även eventplanering i utbildningen.

LIA - Lärande i arbete

Under sammanlagt fjorton veckor kommer dina studier att vara förlagda till en arbetsplats, så kallat Lärande i arbete, LIA. Under denna period får du ett helhetsperspektiv inom hotell och/eller restaurang genom att följa verksamhetens olika avdelningar. Du utvecklar även din kompetens som ledare under praktiken.

Efter examen

De senaste 18 åren har besöksnäringen ökat med 97% i Sverige vilket har lett till kraftiga ökningarna inom hotell- och restaurangbranschen. Vår utbildning är anpassad efter marknadens behov och på så sätt har du den kompetens som efterfrågas. Som Hotel och restaurant manager arbetar du med helheten i mindre företag. I större företag jobbar du som hotellchef, konferenschef och receptionschef eller ledare inom restaurang och servicenäringen.

Samarbete med arbetslivet

Denna utbildning har initierats av och formats tillsammans med representanter från arbetslivet, företrädare för krögarföreningen Taste och Visita. Därmed ger utbildningen dig den kompetens som arbetslivet efterfrågar när de ska anställa, vilket gör dig eftertraktad på arbetsmarknaden. Bland företagen som står bakom utbildningen finns bl.a. Astrid Lindgrens Värld, Destination Jönköping, FC gruppen, Grand Hotell Jönköping, Vox hotel, Hooks Herrgård, Scandic Elmia och Scandic Portalen.

Att studera på distans

Att studera på distans innebär stor frihet, men också stort eget ansvar. Du ansvarar för din studietid och det gäller att ha självdisciplin. Du kan själv välja när du ska studera, men du måste alltid vara uppdaterad på aktuella datum för distanslektioner, tentor, uppgifter osv. Utbildningen är till största delen webbaserad men innehåller även träffar i Jönköping var tredje vecka. Träffarna kan tex innehålla praktiska övningar, tentamen, föreläsningar, redovisningar och grupparbeten.

Behörighet

- Behörighet för Yrkeshögskolan
 - Särskilda förkunskaper: godkänt betyg i kurserna Konferens & evenemang samt Service & bemötande 1 från Hotell- & turismprogrammet *eller* kurserna Branschkunskap inom restaurang & livsmedel samt Service & bemötande 1 från Restaurang- & livsmedelprogrammet
- Yrkesperfarenhet: Minst 2 års relevant yrkeserfarenhet, heltid, från någon avdelning inom hotell eller restaurang

Poäng: 300 YH-p (60 veckor, ca 1,5 år)

Studietakt: 100%

Antal platser: 35

Utbildningsort: distans med träffar i Jönköping

UTBILDNINGSSINNEHÅLL

- Affärsutveckling & marknadsföring, 15 YH-p
- Branschjuridik, 10 YH-p
- Business english, 15 YH-p
- Ekonomi, 20 YH-p
- Eventplanering, 15 YH-p
- Examensarbete, 10 YH-p
- Food and beverages management, 15 YH-p
- Hotell & besöksnäring, 20 YH-p
- Kalkylering & försäljning, 15 YH-p
- Kommunikation, 10 YH-p
- Ledarskap & teamarbete, 25 YH-p
- LIA 1, 30 YH-p
- LIA 2, 40 YH-p
- Livsmedel- & alkohollagstiftning, 10 YH-p
- Projektmetodik & projektledning, 10 YH-p
- Revenue Management, 25 YH-p
- Värdskap & service management, 15 YH-p

Ansökan

Sista ansökningsdatum är den 28 oktober 2019. Ansök direkt till oss på TUC, <https://apply.yh-antagning.se/to/tuc/vt2020> För mer information, se www.tucsweden.se

Kontaktperson

Annette Bohman, utbildningsledare
073-436 93 58, annette.bohman@tucsweden.se