



ARBETSLEDARE, MÅLTIDSSERVICE

Sep 2019 - Jun 2021 Distans (Stockholm)

Att vara arbetsledare inom måltidsservice är ett spännande yrke där du använder såväl dina kulinariska, som sociala och ekonomiska kunskaper. Utbildningen riktar sig till bland annat dig som redan idag arbetar inom måltidsservice och vill ta ett karriärkliv. Eller så jobbar du i en arbetsledande roll och vill bygga på med teoretiska kunskaper. Upplägget med 50 % utbildningstakt under två år på distans, där du själv väljer när du vill studera, passar perfekt för dig som vill arbeta och utbilda dig samtidigt.

Vad får du lära dig?

Varje dag serveras ca 3 miljoner måltider i grundskola, förskola, äldreomsorg och på sjukhus. Här är det viktigt att maten är näringsriktig och anpassad efter individens behov. Utbildningen ger dig rätt kompetens inom alla delar av detta mångsidiga yrke. Du får förmågan att självständigt leda en personalgrupp, samt hantera samtal och ge konstruktiv feedback för att gruppen ska utvecklas positivt.

Du lär dig att göra arbetsschema och bemanna organisationen effektivt, och att bemöta personal och gäster från olika kulturer på ett bra sätt blir naturligt för dig. Ekonomi är en viktig del i yrkesrollen och du lär dig budget, löpande bokföring och kalkylering. Detta är också en utbildning

för dig med ett stort kulinariskt intresse. Du blir duktig i matsedelsplanering och näringsvärdesberäkning, och får fördjupade kunskaper om matallergier och sjukdomar där specialkost krävs.

LIA - Lärande i arbete

En del av dina studier är förlagda till en arbetsplats på så kallad LIA, Lärande i arbete. Under handledning får du bl.a. kunskap att reflektera, analysera och se möjligheterna till innovativa lösningar för att utveckla verksamheten.

Efter examen

Efter avklarad utbildning kan du arbeta i en arbetsledande roll eller som arbetsledare inom måltidsservice. För att skapa en positiv matkultur, en helhetsupplevelse av måltiden som bidrar till goda matvanor, är behovet av motiverad och kompetent personal stort. Därför är du efter examen mycket eftertraktad på arbetsmarknaden.

Samarbete med arbetslivet

Utbildningen har initierats av och formats tillsammans med representanter från arbetslivet. Därmed ger utbildningen dig den kompetens som arbetslivet efterfrågar när de ska anställa, vilket gör dig mycket efterfrågad på arbetsmarknaden. Bland arbetslivet som står bakom utbildningen finns bl a kommunerna Huddinge, Avesta, Bollnäs, Fagersta, Karlstad, Knivsta, Köping, Luleå, Nynäshamn, Ockelbo, Sala, Skellefteå, Sundsvall, Tierp, Västerås, Österåker samt Landstinget Sörmland.

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 webbaserade föreläsningar, tentor, uppgifter osv. Utbildningen är till största delen webbaserad men innehåller också träffar i Stockholm. Två gånger per termin sker träffarna, och är två till tre dagar. Träffarna kan tex innehålla praktiska övningar, tentamen, föreläsningar, diskussioner, redovisningar och grupparbeten.

Behörighet

- Behörighet för Yrkeshögskolan
- Särskilda förkunskaper: godkänt betyg i kurserna Hygien samt Livsmedels- & näringskunskap 1 eller motsvarande Yrkeserfarenhet: minst 2 års relevant yrkeserfarenhet på minst 50% inom måltidsservice eller matberedning i restaurangkök eller motsvarande

Poäng: 200 YH-p (halvfart i ca 2 år)

Studietakt: 50%

Antal platser: 35

Utbildningsort: distans med vissa träffar i Stockholm

UTBILDNINGSSINNEHÅLL

- Budgetering & kalkylering, 15 YH-p
- Examensarbete, 10 YH-p
- Hållbarhet & klimatsmarta livsmedel, 10 YH-p
- Inköp & upphandling, 10 YH-p
- Kommunikation & bemötande, 15 YH-p
- Ledarskap & arbetsledning inom storkök, 25 YH-p
- LIA 1, 15 YH-p
- LIA 2, 15 YH-p
- Livsmedel & alkohollagstiftningen, 10 YH-p
- Matsedelsplanering i kostdatasystem, 20 YH-p
- Näringslära, 10 YH-p
- Organisation & arbetsrätt, 15 YH-p
- Specialkost, 15 YH-p
- Värdskap & måltidsglädje, 15 YH-p

Ansökan

Sista ansökningsdatum är den 6 maj 2019. Ansök direkt till oss på TUC, <https://apply.yh-antagning.se/to/tuc/ht2019>
För mer information, se www.tucsweden.se

Kontaktperson

Johanna Bizon, utbildningsledare
073-513 20 90, johanna.bizon@tucsweden.se