



Har I ufaglærte serveringsmedarbejder med mindst 2 års erfaring? Så har I nu mulighed for at gøre dem til faglært tjener på kun 18 uger!

Arbejdsmarkedets parter og regeringen har indgået *Trepartsaftale om ekstraordinær hjælp til elever og lærlinge samt virksomheder*. Aftalen giver forbedrede økonomiske vilkår for, at dine medarbejdere kan gå fra ufaglært til faglært resten af 2020.

Hotel- og restaurationsbranchen er en af de brancher, der har været hårdest ramt under COVID-19-krisen. Arbejdsmarkedets parter 3F og HORESTA, Styrelsen for Arbejdsmarked og Rekruttering, Hotel- og restaurationskolen og Kokke- og tjenerskolen ZBC er derfor gået sammen om at tilrettelægge et forløb, der kan løfte ufaglærte serveringsmedarbejdere til faglærte tjenere på kun 18 uger.

Økonomi for virksomheden

Under uddannelsesforløbet modtager I lønrefusion fra AUB på op til 6.288 kr. om ugen. Der er også mulighed for at søge Hotel- og restauranterhvervets Kompetenceudviklingsfond om yderligere 740 kr. om ugen. (I kan få flere informationer om dette fra "JA TAK til EFTERUDDANNELSE", Lene Wendelboe). Tilskuddet fra kompetencefonden er forudsat, at medarbejderen er ansat på overenskomstgældende vilkår.
Muligt månedligt tilskud: 30.431 kr.

Økonomi for eleven

I betaler fortsat løn til eleven under uddannelsen

Hvad der kræves

Medarbejderen skal som minimum have 2 års erfaring. Derefter skal der laves en 360 graders vurdering af

medarbejderens kompetencer (Realkompetencevurdering). Det er uddannelsesvejleder på Kokke- og tjenerskolen ZBC, der sammen med medarbejderen gennemgår erfaringen og erhvervede kompetencer og herefter vurdere, om medarbejderen er i målgruppen for forløbet. Herefter indgår I en uddannelsesaftale med skolen, og medarbejderen vil være et stort skridt videre mod at blive faglært.

Tidshorisonten

Forløbet vil højst tage 18 uger, og I vil være garanteret, at forløbet kan afsluttes inden udgangen af 2020. Realkompetencevurderingen vil finde sted i uge 31 og uddannelsesforløbet kan starte op i uge 32 på Kokke- og tjenerskolen ZBC i uge 32.

Forløb i 2020

Uddannelsesinstitutionerne Hotel- og Restaurantskolen og Kokke- og tjenerskolen ZBC tilbyder, at uddannelsen kan gennemføres i 2020. I skal dog være indstillet på, at hele eller dele af forløbet ikke ligger i jeres lokalområde. Der vil være mulighed skolehjem og tilskud til dette. Skolen der udbyder forløbet kan hjælpe med dette.

Kontakt

ZBC

Uddannelses- og erhvervsvejleder
Søren Bæk
Mail: Soba@zbc.dk
Tlf. 2844 2077

Eller

Uddannelsesleder
Mona Pedersen Lundgren
Mail: mspe@zbc.dk
Tlf. 4133 4755

(Dog afholdes der ferie fra i uge 28, 29 og 30)

JA TAK til EFTERUDDANNELSE

Lene Wendelboe
Chefkonsulent, Østdanmark
Mob.: +45 20 72 30 95
Mail: Lene@Projektjatak.dk

(Afholdes ferie i uge 29 og 30)