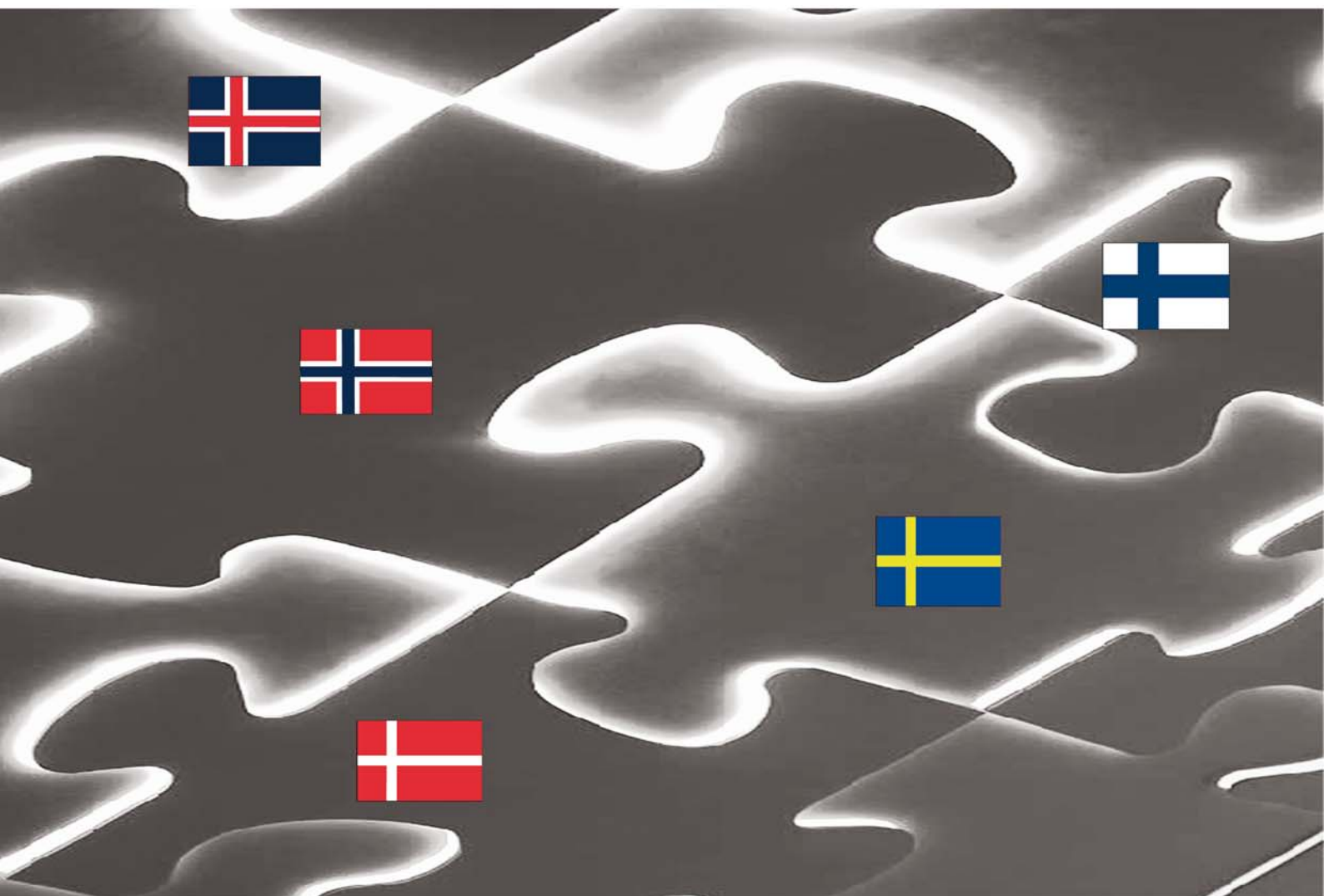


Sammenlignelighed mellem uddannelser i
HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN
i Norden



**Nordisk Union
2008**

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. Indledning.....	2
2. Grunduddannelser.....	3
3. Uddannelsens struktur/længde	4
4. Start på uddannelsen samt lønforhold	5
5. Styling af grunduddannelser	6
6. Efteruddannelse (kursus)	7
7. Videregående uddannelser	8
8. Uddannelsessteder for den videregående uddannelse	9
9. Fag på de videregående uddannelser.....	10
Danmark - Skema over råd/udvalg.....	11
Danmark - Skema over uddannelsernes varighed	12
Norge - Skema over råd/udvalg	13
Norge - Skema over utbildningssystem.....	14
Sverige - Skema over utbildningssystem	15
Svenska skolsystemet.....	16
Island - Skema over råd/udvalg.....	17
Island - Råds og udvalgs kompetencer	18
Island - skema over uddannelsernes varighed.....	19
Finland -Utbildningssystemet	20

1. Indledning

Hotel-, café- og restauranterhvervet er en branche, som er meget ensartet i de nordiske lande. Branchens ansatte ser ikke de store forskelle. Dog har hvert land sin egen kultur og mange traditioner, og dette har mange medlemmer oplevet og haft stor glæde af under ophold i et andet nordisk land i kortere eller længere tid, og dette har været med til at give inspiration og nye idéer.

Nordisk Union for hotel-, cafe- og restaurantansatte nedsatte i 1990 en arbejdsgruppe, som fik til opgave at være koordinator på de nordiske uddannelser til fremme af forståelsen mellem unionens medlemmer.

Ved Nordisk Unions seminarer har rapporten været et godt værktøj, hvor medlemmerne på en overskuelig måde får kendskab til de nordiske uddannelser. Ved nordisk skolesamarbejde samt ved uddannelsesmyndighederne har rapporten også været anvendt.

Med udvidelsen af EU er det vigtigt, at de nordiske lande markerer sig i et fællesskab på forståelse af uddannelserne i Skandinavien.

Rapporten giver et godt overblik over, hvilke uddannelser der er i de enkelte nordiske lande, om uddannelsernes længde, krav ved opstart på uddannelserne, lønforhold og efteruddannelse. Derudover er der i rapporten notater om videregående uddannelser, uddannelsessteder, råd og udvalg og uddannelsessystemet.






Arbejdsgruppen består af:

Clas Delp, Norge
Christian Kutzer, Sverige
Sointu Toivonen, Finland
Niels S. Olgeirsson, Island
Preben Rasmussen, Danmark
Kenneth Novak, Danmark

Danmark, den 29. april 2008
Preben Rasmussen

6. udgave 2008 (1. udgave 1992)
Eget tryk - kan frit kopieres

2. Grunduddannelser

	DK 	NO 	SE 	FI 	IS 
Kok ¹	X	X	X	X	X
Tjener/Servitör	X	X	X	X	X
Smørrebrødsjomfru/Kallskänk ¹	X		X	X ²	X ³
Receptionist	X	X	X	X	
Cater ¹	X				
Hotel-Restaurant (mellemlider)					X
Turist-hotelluddannelse			X	X	X
Hotel- og Fritidsassistent	X				
Juniortjener	X				X ⁴
Gastronomassistent	X				
Kokkeassistent					X
Juniorreceptionist	X				






¹ 1 år og 6 måneder er som gastronomassistent

² I grundexamen inom hotell- och restaurangbranschen ingår utbildningsprogrammet för matproduktion i restaurang (kock; "kalla sidan" ingår), utbildningsprogrammet för restaurantservice (servitör/servitris) samt utbildningsprogrammet för hotellservice (receptionist).

³ Uddannelse i smørrebrød er 3 år men udgår ikke med svendebrev






⁴ 1 år som juniortjener

3. Uddannelsens struktur/længde

	 DK	 NO	 SE	 FI ¹	 IS
Kok Længde/heraf skole	3 år, 9 md. 47 uger	4 år 2 år	3 år 3 år	120 SV	4 år 54 uger
Smørrebrødsjomfru/Kallskänk Længde/heraf skole	3 år 45 uger		3 år 3 år	Indgår i kockutbild- ningen	3 år 54 uger
Tjener/Servitör Længde/heraf skole	3 år, 4 md. 40 uger	4 år 2 år	3 år 3 år	120 SV	3 år 54 uger
Receptionist Længde/heraf skole	3 år, 2 md. 50 uger	4 år 2 år	3 år 3 år	120 SV	
Cater Længde/ heraf skole	2 år, 9 md. 42 uger		Lernia 20 veckor		
Hotel- og Fritidsassistent Længde / heraf skole	2 år, 6 md. 40 uger				
Turist-Hotell Længde / heraf skole			Turist 3 år 3 år		Turist 1 år/ 34 uger

¹ I alle uddannelser mindst 20 studieveckors/-ugers inlärning i arbete

4. Start på uddannelsen samt lønforhold

					
Afsluttet folkeskole 9/10 år	X/X	/X	X/	X/X	/X
Skoleadgangsvej/ Praktikadgangsvej	X/X	X/X	X/	X/	X/X
Skoleundervisning/ Praktikundervisning	X/X ¹	X/X ²	X/	X/X ³	X/X
Studiebidrag/løn	X/X ⁴	/X	X/	X/ X ⁶	X/X
Prøvetid for elever i virksomhed	3 mdr.	Nej	Max. 6 mdr.		3 mdr.
Elevløn % af fagarbejder	40	50	70-95 ⁵	80-90 ⁶	40-65

¹ Normalt veksles mellem skole og praktik. Mulighed for rent skoleforløb i enkelte uddannelser (kok/smørrebrødsjomfru (kalskänk)) - meget få.

² Normalt veksles mellem skole og praktik. Hvis kontrakt ikke opnås, kan uddannelsen tages som privatist med minimum 54 måneder i erhverv, heraf 12 måneder i godkendt virksomhed.

³ Se side 3.

⁴ Hvis eleven starter uddannelsen på skole, kan studiebidrag opnås. Al praktik lønnes. Arbejdsgiveren får refusion for løn under skoleophold.

⁵ Lärling finns i kollektivavtal men användes ikke.






⁶ Läget i nuvarande kollektivavtal för praktikanter och lärlingar i läroavtalsförhållande, detta gäller inte under s.k. inlärningsperioder som ingår i grundutbildningen; då gäller studiebidrag.

5. Styring af grunduddannelser






	DK 	NO 	SE 	FI 	IS 
Branchestyret uddannelser (indhold)	Ja	Ja	Ja	Rådgivende	Ja
Branchestyret skoler	Ja ¹	Nej	Nej	1 privat med forbundet i styrelsen	Nej

¹ Arbejdsgiver- og arbejdstagerorganisationen (LO/DA) udpeger et lige antal medlemmer til styrelsen.

6. Efteruddannelse (kursus)

DK 	NO 	SE 	FI 	IS 
<p>Statslig finansieret suppleret med en mindre brugerbetaling på nogle kurser.</p>	<p>Privat mod betaling.</p> <p>Kan ansøge i LO om stipendiat/legat i LO/LO's uddannelsesfond).</p>	<p>Privat mod betaling + kunskapslyft och komvux.</p> <p>Kunskapslyft - stüdiemedel.</p>	<p>Privat mod betaling fra og med året 2003.</p> <p>Fr. o.m. året 2003 (till 2007?) kan deltagarna mellan 30-59 år och utan tidigare yrkesexamen få möjligheter att studera utan betalning.</p> <p>Forskellig kurser på hotel- og restaurantskoler og andre læreanstalter. Sædvanligvis egenbetaling fra elever af kursusafgift. På længere kurser er det muligt at få statslig studiestøtte.</p>	<p>Finansieret af stat/fagforening/elev</p>

7. Videregående uddannelser

					
	Serviceøkonom med 3 specialer; hotel, turisme og service	¹	Ky - Utdanninger højskolor	Yrkeshøgskolor	Mesterskole ²
Formål	Ledelse	Ledelse	Ledelse Vidareutbildning	Ledelse, eksperter	Ledelse
Adgangskrav	Svendebrev eller HHX ³ eller HTX ⁴ eller HF ⁵ eller studentereksamen	Svendebrev + 2 år i branchen + "studieegnet". Brancherettet forkursus til andre	Skolorna har olika antagningskrav för behörigheten. Normalt gymnasieskolan och ofta yrkeserfarenhet	Student eller grundexamen inom branschen	Svendebrev + 1 år i branchen
Varighed-/længde	2 år	op til 4 år	Op till 120 poäng/veckor ¹	Yrkeshøgskoleexamen: 140 sv/210 poäng (ECTS) Påbyggnadsexamen: 60 sv/90 poäng	1½ år
Egenbetaling/elev	Gratis	Gratis	Gratis	Gratis	Stat./elev

¹ Trin 1: 1-årig uddannelse i køkken- og restaurantledelse
 Trin 2: 2-årig højskole-studium i hotell-administration.
 Trin 3: 1-årig påbygningsstudium i Service Management (Sammen med andre turist/servicefag).
 Trin 4: 1-årig hovedfag i Internasjonal Hotell- og Reiselivsadministrasjon. (Sammen med Cornell University).






² Krav om at kunne tage lærlinge på kontrakt og drive en virksomhed i branchen.

³ HHX Højere Handelseksamen.






⁴ HTX Højere Teknisk eksamen

⁵ Højere forberedelseksamen

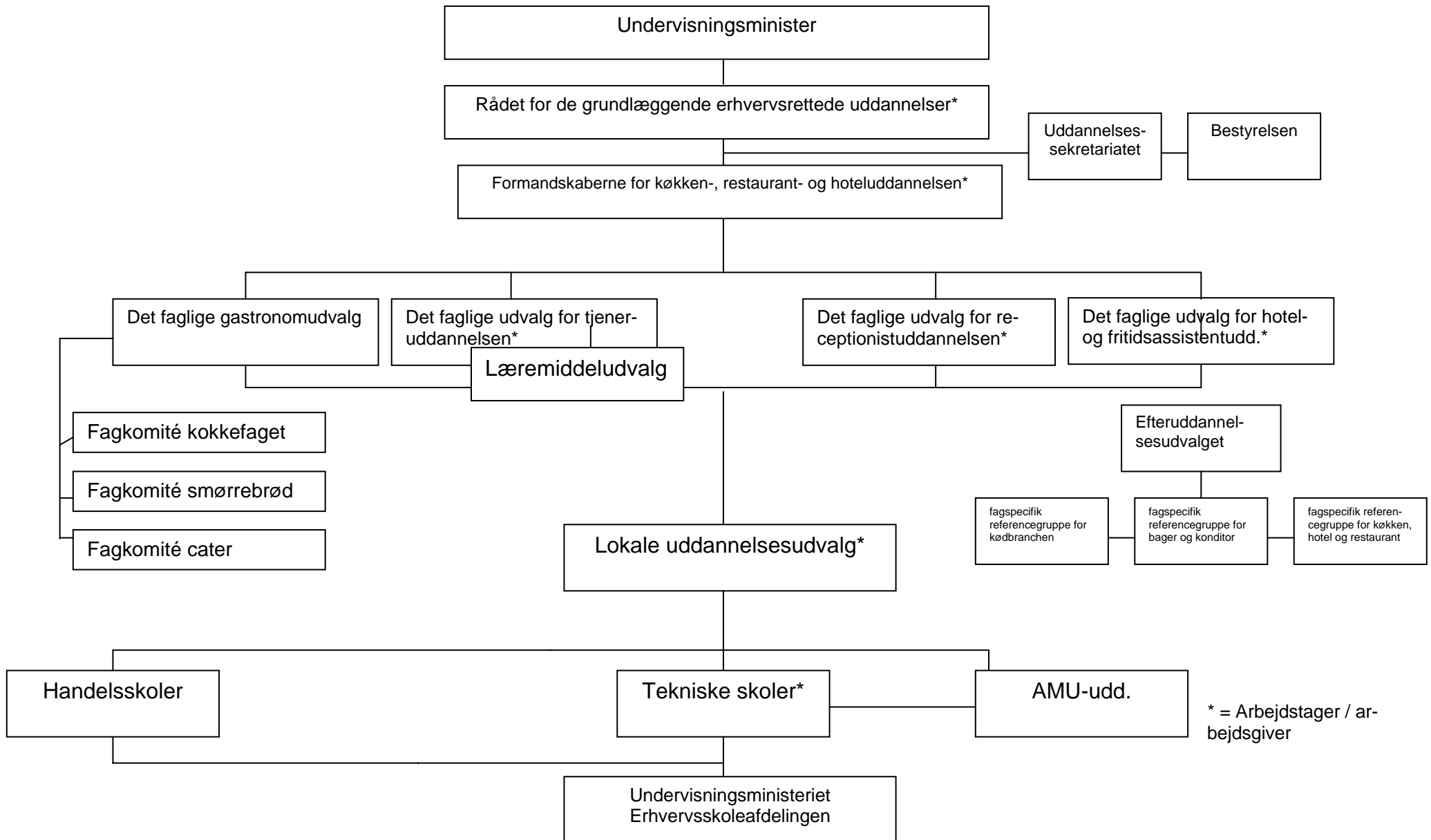
8. Uddannelsessteder for den videregående uddannelse

					
	<p>Nordjyllands Erhvervsakademi, Aalborg</p> <p>Dalum Tekniske Skole, Odense</p> <p>Hotel- og Restaurantskolen, København</p> <p>Lyngby Uddannelsescenter</p> <p>Handelsskolen i Randers</p>	<p>Norsk Hotell-Høgskole Stavanger</p> <p>Flere offentlige og private tilbud som fører fram til Bachelor.</p>	<p>Handelshögskolan Göteborg</p> <p>Gryhytte Akademin, Grythyttan</p> <p>Lunds Universitet Campus Helsingborg</p> <p>Umeå Universitet, Umeå</p> <p>YTH-Livsmedel Lunds Universitet</p> <p>Högskolan Dalarna</p> <p>Karlstadsuniversitet</p>	<p>In alles fem finska, en svensk och fem engelska utbildningsprogram (UP) som leder till Yrkehögskole examen inom turism-,kosthålls- och ekonomibranschen (restonom, YH) i flera yrkeshögskolor. UP för turism på svenska i 5 yrkeshögskolor (Vasa, Arcada, Haaga-Helia, Mellersta Österbotten samt Novia). Högskolan på Åland erbjuder utbildningsprogram för Hotell- och restaurangadministratör YH (Bachelor of Hospitality Management) Dessutom två finska UP som leder till påbyggnadsexamen (Master Degree) samt en på engelska (Degree Programme in Tourism)</p>	<p>Hotel- og levnedsmiddelskolen</p>
Optages ansøgere fra Norden?	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Findes uddannelsen på universitetsniveau	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja

9. Fag på de videregående uddannelser

				
<p>Studie tilrettelagt som en vekseluddannelse med et indhold af både teoretisk undervisning og praktisk arbejde i en virksomhed i branchen.</p> <p>Undervisningen er baseret på en obligatorisk del og en specialedel. Den obligatoriske del indeholder følgende fag:</p> <p>Servicebegrebet og omverdenen Ledelse og organisation Strategi og markedsføring Serviceøkonomi Global kommunikation Teknologi</p> <p>Specialedelen vælges inden for de tre områder hotel, turisme og service. Disse specialedele indeholder følgende fag:</p> <p>Hotel: Branchekendskab, informationsteknologi, jura, fysis-teknisk planlægning, reception og konference, housekeeping, food & beverage</p> <p>Turisme: Branchekendskab, destination, infrastruktur, planlægning, distributionssystemer, jura</p> <p>Service: Service og den virtuelle verden, e-service, rådgiverrollen i servicesektoren, forretnings- og it-service</p>	<p>Trin 1: Restaurantadministrasjon med vinlære Serviceledelse, Økonomistyring Salg af tjenester Kommunikasjons- og informasjonslære Rettslære, Språk Kommunikasjon og språkføring Semesteropgave</p> <p>Trin 2: Arbejds- og organisasjonspsykologi Bedriftsøkonomi, Markedsføring Arbejdsrett, Bedrigtsplanlegging Hotell/restaurantadministrasjon m/vinlære Edb, Kommunikasjonslære Språk Regnskap og regnskapsanalyse Metodelære, Sosiologi Personaleadministrasjon Integrert budsjettering Turisme Finansiering og investering Prosjektadministrasjon Seminararbeid</p> <p>Trin 3: Strategi og planlegging Sosjalsykologi/kommunikasjonssystemer Markedsføring Ledelse af servicebedrifter Lederutvikling Organisasjon og ledelse Integrert økonomisk projektevaluering Språk, Internassjonalisering Turisme og Edb</p> <p>Trin 4 På basis af en lang række fag skrives selvstændig hovedopgave</p>	<p>Serviceerhvervets rolle Virksomhedsøkonomi Markedsføring Personaleledelse Planlægning, styring og kontrol. Statistik og data Undersøgelsesmetodik Samfundsøkonomi- Handelsjura Restaurantmiljø Arbejdsorganisation og arbejdsmiljø Gæstemodtagelse Salg Servering/retaurant Levnedsmiddelviden Virksomhedsøkonomi Levnedsmidelmikrobiologi og hygiejne Ernæringslære Arbejdsvidenskab</p>	<p>Fem olika utbildningsprogram (UP) för restonomexamen(se punkt 8): UP för hotell- och restaurangbranchen, UP för företagsledning för hotell- och restaurangbranchen, UP för turism, UP för företagsledning för turism, UP för produktion och ledning av service Två olika UP för påbyggnadsexamen: UP för turismbranchen, UP för servicebusiness</p>	<p>Almene grundfag ca. 1/3: Islandsk IT-undervisning Matematik Valgfag: Dansk/engelsk</p> <p>Ledelse & økonomi ca. 1/3: Ledelse Pædagogik/træning af lærlinge Virksomhedsøkonomi Bogholderi Regnskabslære</p> <p>Faglig uddybelse ca. 1/3 (arbejdslivets efteruddannelseskurser): Varekundskab og disponering Hygiejne Indkøb og kalkulation Det islandske køkken Ernæringslære og diætetik Gastronomiske tendenser og menulære Arbejdsret og levnedsmiddel-lovgivning Valgfag f.eks.: Dessurter Ernæringslære og diætetik</p>

Danmark - Skema over råd/udvalg



* = Arbejdstager / arbejdsgiver

Danmark - Skema over uddannelsernes varighed

		1. år		2. år		3. år		4. år		
Kok 4 år	Fælles grundforløb for køkken-, hotel- og levnedsmiddel, som er på 20 uger. Kan forlænges til 60 uger.	Praktik	10*	Praktik		10*	Praktik		10	Praktik
Smørrebrødsjomfru 3 år, 1 mdr.		Praktik		Praktik			Praktik	5		
Cater 3 år.		Praktik		Praktik	10	Praktik	5			
Tjener 3 år, 4 mdr.		Praktik	10	Praktik		10	Praktik			
Receptionist 3 år, 2 mdr.		Praktik	10	Praktik	10	Praktik	10	Praktik		
Hotel- og fritidsassistent 2 år, 6 mdr.		Praktik	10	Praktik	10	Praktik				
Gastronomassistent/ delkompetenceforløb juniorreceptionist juniortjener 1 år og 6 mdr.		Praktik	10*	Praktik						

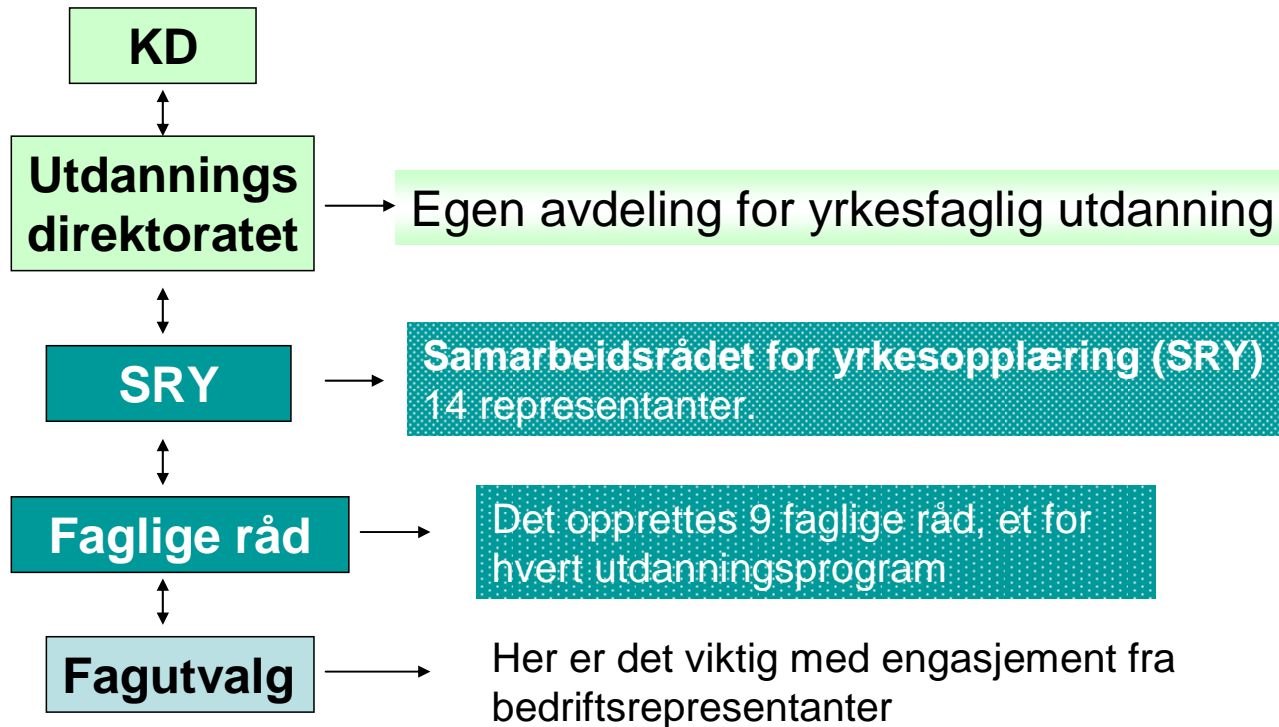
10 = 10 skoleuger

5 = 5 skoleuger

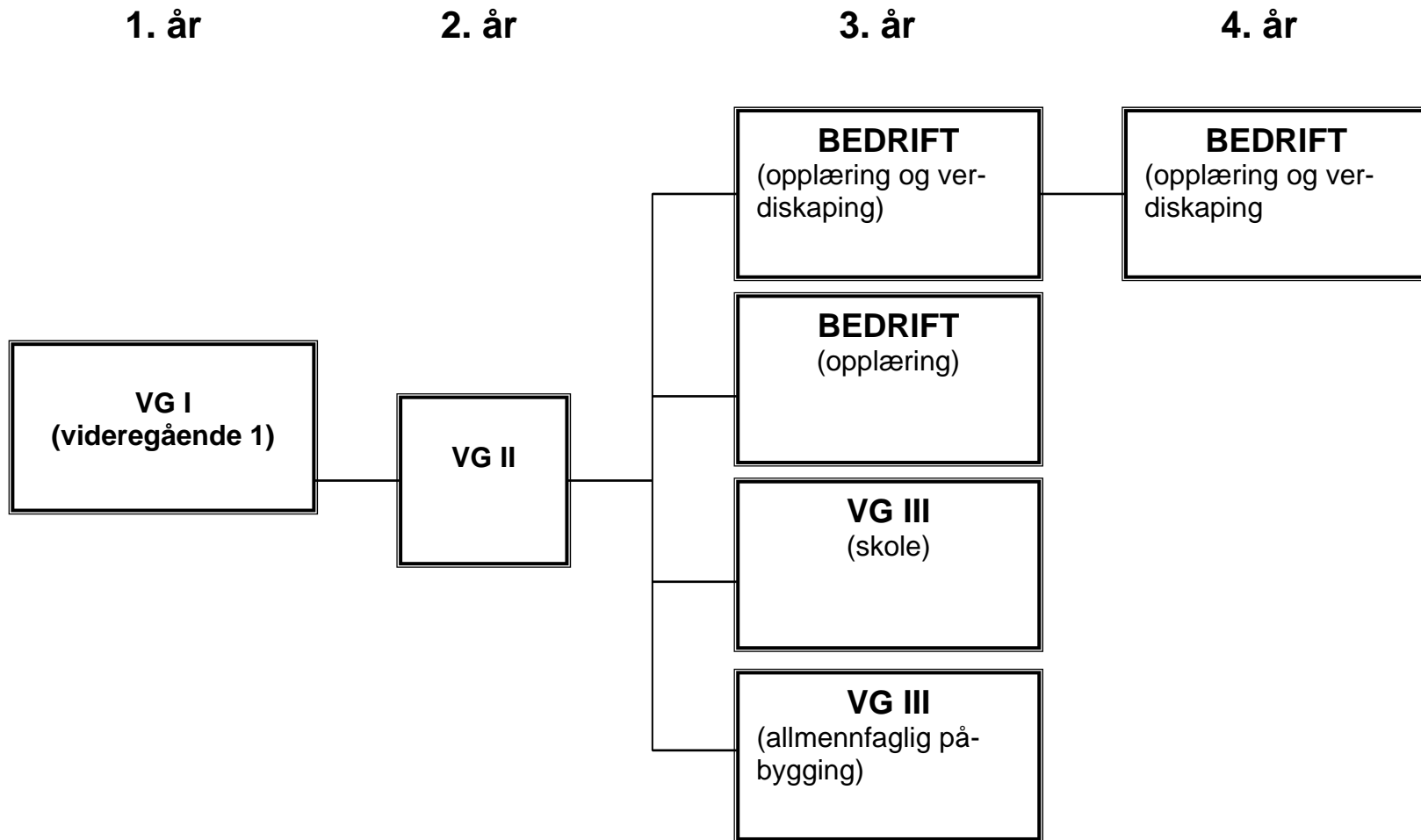
* = Fælles skoleperiode

Norge - Skema over råd/udvalg

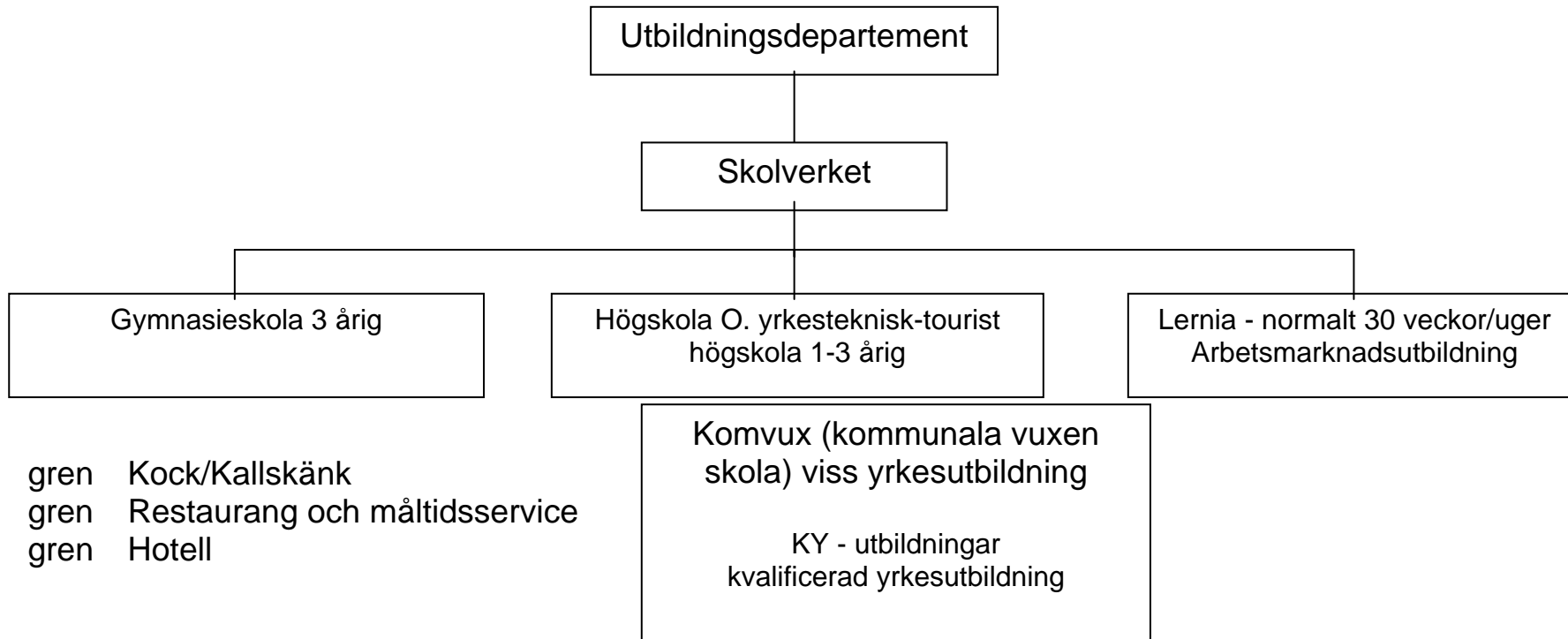
Utdannings- og forskningsdepartementet (UFD) har varsel om nedlegging av opplæringsrådene i løbet av våren 2004



Norge - Skema over utdanningssystemet



Sverige - Skema over utbildningssystem



För elever som har det svårt i skolan finns **Företagsförlagd lärlingsutbildning** där eleven får praktik på arbetsplatsen och teorin i gymnasieskola.

Inflytanda från facket:

I gymnasieskola

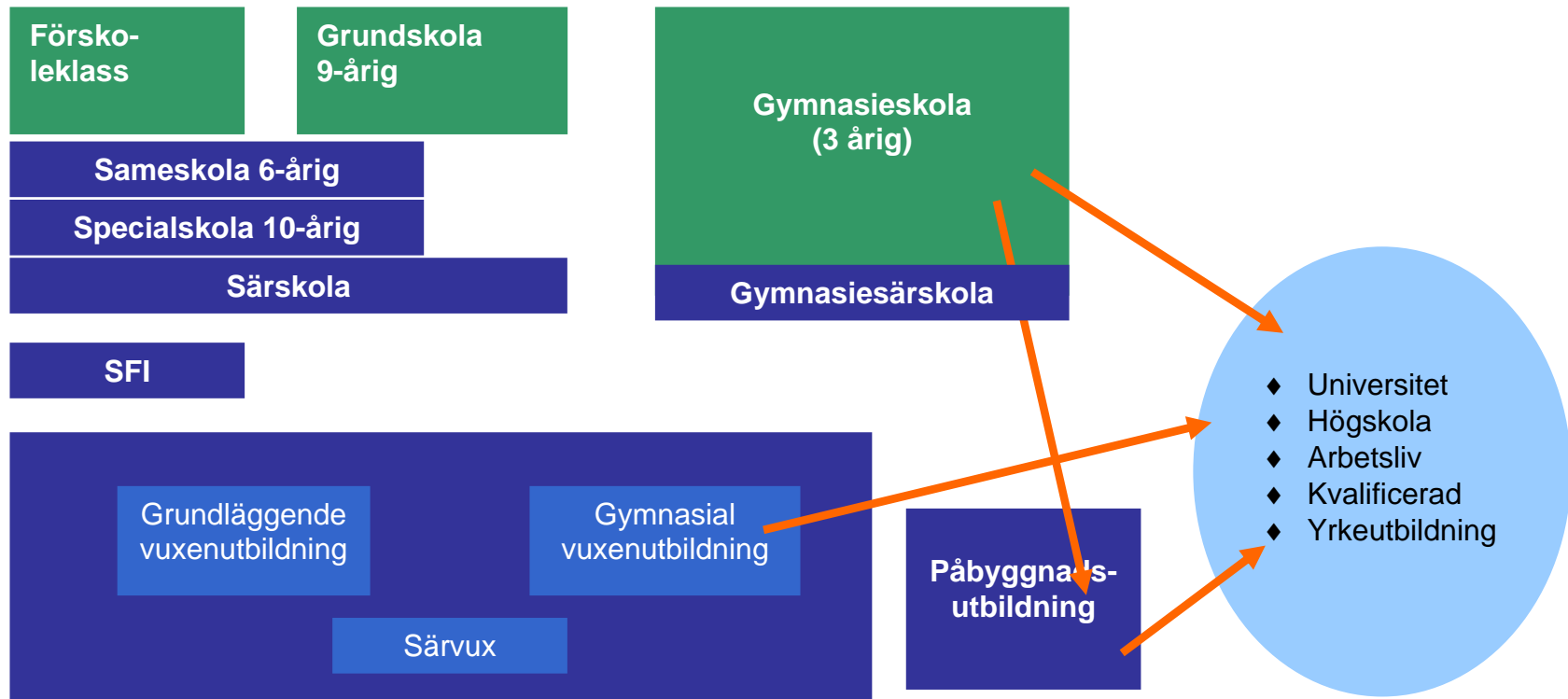
Programråd (finns inte på alle skolor)

Partgemensamt:

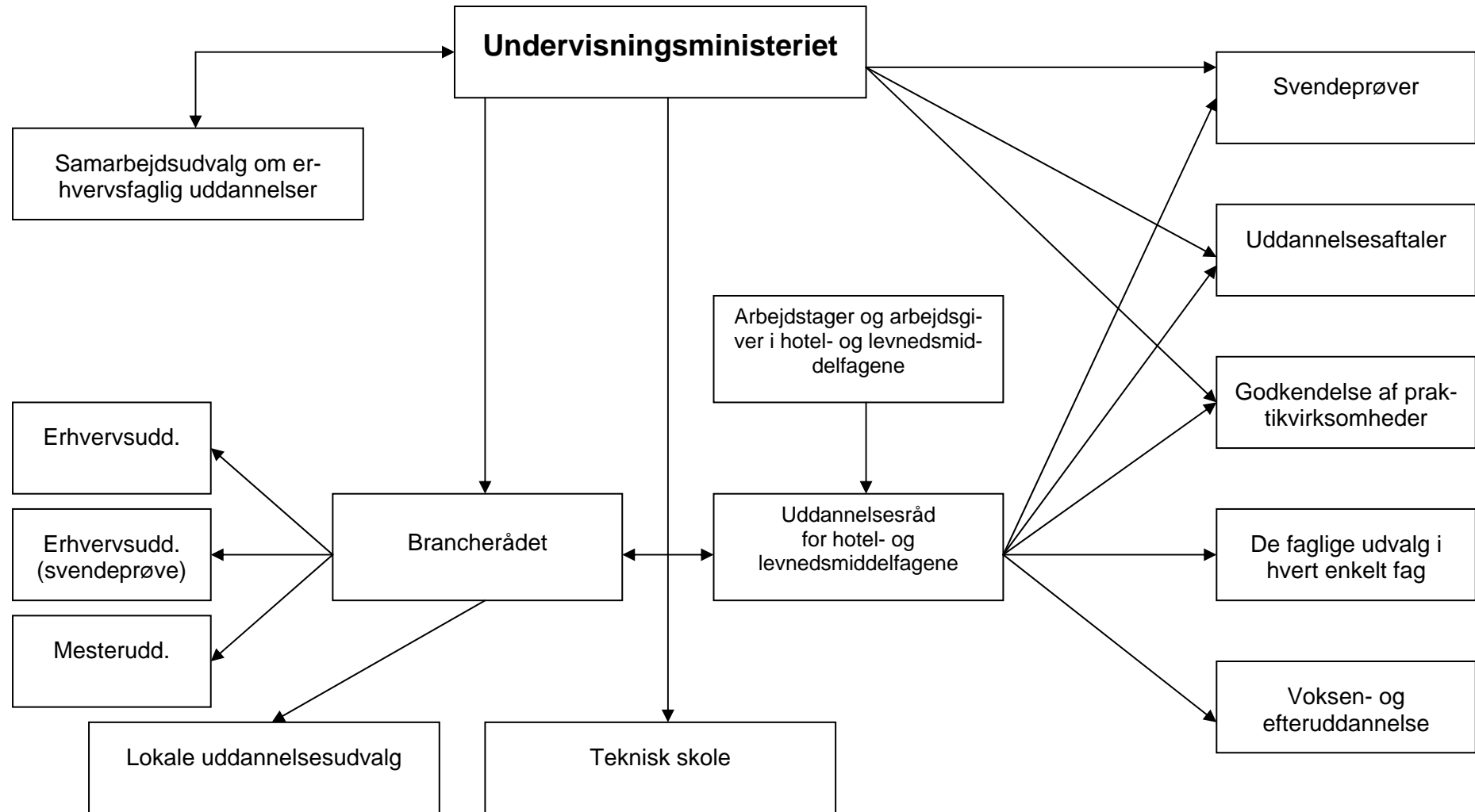
UHR - utbildningsrådet för Hotell-, och Restauranger

Gesäll- och mästerprov för kock/kallskänk och serveringspersonal

Svenska skolsystemet



Island - Skema over råd/udvalg



Island - Råds og udvalgs kompetencer

Samarbejdsudvalg om erhvervsfaglig uddannelse rådgiver undervisningsministeren i spørgsmål om, hvordan erhvervsuddannelsessystemet tilrettelægges, således at det i videst muligt omfang er egnet til at opfylde lovgivningens krav og mål.

Rådet har blandt andet til opgave:

- at følge de erhvervmæssige udviklinger og udviklingsmuligheder og på grundlag heraf afgive indstilling til undervisningsministeren om behovet for oprettelse af nye uddannelser og omlægning eller nedlægning af bestående uddannelser,
- at følge de bestående uddannelser og på grundlag heraf af give indstillinger til undervisningsministeren om behovet for bedre koordination af uddannelserne, eventuelt foreslå en forening af uddannelser.

Brancherådet:

Brancherådet har bestemmelseskompetence under respekt af lovgivningen (29 gr.) på en lang række områder, herunder den samlede uddannelseslængde, uddannelsens struktur (vekslen mellem skole og praktik), uddannelsens mål, samt praktikuddannelsens indhold. Endvidere fastsætter udvalgene retningslinier for og afholder eventuelle svendep prøver/fagprøver. Hertil kommer, at udvalgene træffer afgørelse med hensyn til blandt andet hvilke grundfag skal indgå i den enkelte uddannelse, godkendelse af praktikvirksomheder, samt afkortning eller forlængelse af uddannelser. Endvidere anmoder udvalgene til Erhvervsuddannelsesrådet om spørgsmål af betydning for Rådets arbejde, herunder om hvilken skoler der kan gennemføre bestemte erhvervsuddannelser. Udvalgene indstiller desuden til ministeren om etablering af nye uddannelser. Det faglige udvalg består af lønmodtagere og arbejdsgivere samt en som Undervisningsministeriet påpeger.

Island - skema over uddannelsernes varighed

		1. år	2. år	3. år	4. år		
Kok 4 år	Fælles grundforløb for køkken-, hotel- og levnedsmiddel, som er på 18 uger. Kan forlænges til 36 uger med praktik i skole i hvert enkelt fag*	Praktik		18	Praktik		18
Smørrebrød 3 år,		Praktik		18	Praktik	18	
Næringsassistent 3 år		Praktik		18	Praktik	18	
Assistent kok 2 år		Praktik		18			
Koksmat** 1 år		Praktik	18				
Tjener 3 år		Praktik	18	Praktik			18
Assistent tjener 1 år		Praktik	18*				

18 = 18 skoleuger

* = Fælles skoleperiode

** Uddannelse for koksmat organiseres kun som en uddannelse for voksne. Fælles grundforløb for køkken-, hotel- og levnedsmiddel, er ikke en del af deres unddanelse.

Finland -Utbildningssystemet

