



## EUD OG EUX TJENER

Tiltrækkes du af miljøet på en restaurant, et hotel eller en kro? Kan du lide at møde og kommunikere med nye mennesker? Brænder du for at yde god service og skabe oplevelser for dine gæster? Drømmer du om kunne sammensætte mad og vin perfekt, at blive sommelier eller lede en restaurant? Så er tjeneruddannelsen lige noget for dig!

Som tjener er du med til at skabe den gode oplevelse for gæsten. På uddannelsen lærer du om værtskab, gastronomi, mad og drikkevarer og om at rådgive gæster professionelt. Du lærer også servering, borddækning, kaffe og cocktails og får viden om, hvordan en restaurant fungerer.

### Hvilken type fag får jeg på tjeneruddannelsen?

Uddannelsen til tjener giver dig grundlæggende viden om gastronomi og servicering. På skolen lærer du om mad og drikke, og hvordan servering for gæsterne bør foregå. Du vil blive undervist i fag som gastronomi, drikkevarer, menulære, selskabsservering mm.

### Hvorfor skal jeg i lære?

Under din oplæring på restaurant, kro eller hotel vil du blive oplært i de arbejdsopgaver, som hører til uddannelsen. Når din læretid er forbi, vil du afslutte uddannelsen med en svendep prøve.

### Hvor kan jeg få job som færdiguddlært?

Som tjener kan du arbejde i restauranter, på caféer og kroer samt til større arrangementer og fester. Du kan også få job på hoteller og conferencecentre eller finde beskæftigelse som tjener inden for skibsfart eller starte din egen restaurant.

### Vi er klar til at hjælpe og vejlede dig

Du er altid velkommen til at kontakte vores studievejledning på telefon 21 448 123 eller mail til [360-studievejledning-eudeux@college360.dk](mailto:360-studievejledning-eudeux@college360.dk)

# 5 GODE GRUNDE TIL AT BLIVE TJENER

- ✓ Du får løn under uddannelsen og erfaring fra virkeligheden
- ✓ Du bliver dygtig til et håndværk, hvor mennesker, mad og drikkevarer mødes i den perfekte gæsteoplevelse
- ✓ Du får mulighed for specialisere dig ved at fordybe dig i 3 profilfag: Bartender/barista, Restaurant management og Faglært sommelier
- ✓ Du får en uddannelse, der åbner døre internationalt og kan bringe dig ud i verden
- ✓ Du skaber gode oplevelser for andre. Som tjener er du vært og rådgiver og er med gøre restaurantoplevelsen til noget helt særligt

**COLLEGE**  
**360°**

## Fakta om uddannelsen som tjener

### Fag:

Du får bl.a. undervisning i servering, gastronomi og menu, vin og drikkevarelære, gæstebetjening på dansk og engelsk, digitalt værtsskab og marketing, økonomi, salg og innovation, grundlæggende ledelse og arbejdsmiljø..

### Profilfag

Som elev på tjeneruddannelsen får du mulighed for at fordybe dig gennem 3 profilfag:

- Bartender/barista
- Restaurant management
- Faglært sommelier

På College360 kommer du som noget helt særligt gennem alle tre profilfag som en del af din tjeneruddannelse. Det betyder, at du kommer til at stå rigtigt stærkt fagligt og får gode fremtidsmuligheder i hotel- og restaurationsbranchen.

### Adgangskrav:

Du skal have mindst 02 i gennemsnitskarakter i både dansk og matematik til afgangsprøven i 9. eller 10. klasse eller en tilsvarende prøve. En indgået uddannelsesaftale kan tilsidesætte adgangskravene. Mulighed for optagelsesprøve.

### Erhvervsuddannelse for voksne (EUV)

Er du fyldt 25 år? Kontakt studievejledningen og få en vurdering af, hvordan din tidligere erfaring og uddannelse kan indgå i din erhvervsuddannelse.

### Overgangskrav:

- Dansk E
- Naturfag E

### Certifikater:

Fødevarehygiejne, Elementær brandbekæmpelse, Førstehjælp

### EUX-overgangskrav:

- Fysik C
- Matematik C
- Kemi C
- Dansk C
- Engelsk C
- samfundsfag C

### Økonomi:

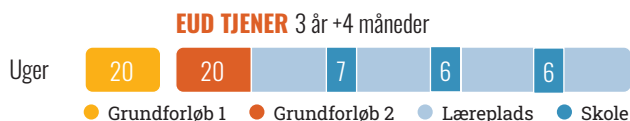
SU og elevløn.

## Erhvervsuddannelse

En erhvervsuddannelse er en praktisk uddannelse, der retter sig mod et erhverv. Uddannelsen veksler mellem undervisning på skole og perioder i oplæring. Du skal selv finde en læreplads og indgå en skriftlig uddannelsesaftale med lærestedet. Uddannelsen afsluttes med en svendeprøve.

## EUX

Hvis du vælger uddannelsen med EUX, får du fag på gymnasialt niveau som en del af din erhvervsuddannelse og endnu bedre muligheder for videreuddannelse.



**Tilmeld dig på [optagelse.dk](http://optagelse.dk)**  
**- vi glæder os til at se dig**

**COLLEGE**  
**360°**