

# Lärling - Servitör

Utbildningen ger dig kunskaper för arbete med servering inom restaurang- och besöksnäringen. Utbildningen ger kunskaper som motsvarar yrkesutgången servitris eller servitör på gymnasial nivå. Lärlingsutbildning innebär 70% arbetsplatsförlagt lärande och 30% klassrumsundervisning.

## Arbetsmarknad

Möjligheterna att utveckla din yrkesskicklighet, på arbetsplatsen eller på Yrkeshögskola, är stora.

## Utbildningens innehåll

Orienteringskurser gymnasial - Intro olika kunskapsområden, 50 p	Branschkunskap inom restaurang/ livsmedel, 100 p
Hygien, 100 p	Arrangemang, 100 p
Drycker och ansvarsfull alkoholservering, 100 p	Mat och dryck i kombination, 100 p
Livsmedels- och näringskunskap 1, 100 p	Matsalshantverk, 100 p
Drycker, 100 p	Matlagning 1, 100 p
Service och bemötande 1, 100 p	Servering 2, 200 p
Service och bemötande 2, 100 p	Servering 1, 100 p

## Förkunskaper

Godkänd i svenska/svenska som andraspråk på grundläggande nivå eller motsvarande

**Mer information på nästa sida.**

**Sök!**

Kurslängd: 57 veckor

Praktik/Arbetsplatsförlagt lärande (APL): Ja

Antal poäng: 1450 poäng

Kursstart: 5 augusti 2019

Sista ansöknings- och kompletteringsdag: 7 juni 2019

Ansök: [vuxenutbildningen.uppsala.se](http://vuxenutbildningen.uppsala.se)

**Utbildningsanordnare  
Vuxenutbildningen Linné**

Webbplats: [linnevux.uppsala.se](http://linnevux.uppsala.se)  
Kontaktperson: Nicole Gripenberg,  
[nicole.gripenberg-slotte@uppsala.se](mailto:nicole.gripenberg-slotte@uppsala.se)  
Besöksadress: Ekeby bruk, Uppsala

**Studievägledning  
Vuxenutbildningen i Uppsala**

Webbplats:  
[vuxenutbildningen.uppsala.se](http://vuxenutbildningen.uppsala.se) Telefon:  
018-727 21 60 E-post:  
[studievagledning@uppsala.se](mailto:studievagledning@uppsala.se)  
Besöksadress: Kungsgatan 85 Uppsala