

ØVELSE GØR
MESTER



Vil du være receptionist?

I denne brochure kan du læse om receptionistuddannelsen på Food College Aalborg, hvad en receptionist laver, og hvordan uddannelsen foregår. Desuden kan du læse om praktikpladser, økonomi under uddannelsen, videreuddannelse, vejledning m.m.

Receptionistuddannelsen er en erhvervsuddannelse, som du kan bruge med det samme. Den er en af flere forskellige uddannelser på Food College Aalborg, som alle hører under området Mad til mennesker.

Ingen kommer sovende til succes. For at blive receptionist skal du have lyst til at skabe resultater og vilje til at udvikle dig fagligt og personligt. Du skal kunne fordybe dig i detaljer og have tålmodighed til at øve dig igen og igen... Men øvelse gør mester! Er du parat?

Hvad arbejder en receptionist med?

Som uddannet receptionist arbejder du typisk på et hotel, hvor du bl.a. sørger for booking af værelser, når kommende gæster kontakter receptionen. Er den ønskede værelsestype ledig i den ønskede periode? Skal der bookes konferencerum eller mødelokaler med av-udstyr? Når gæsterne så ankommer, er du den første, de møder på hotellet, og du skal sikre, at de føler sig velkomne. De skal tjekkes ind, indlogeres på værelser og orienteres om stedets service. Når de tjekker ud, er det igen dig, der står klar og tager dig af afregningen med gæsten.

Mens gæsterne bor på hotellet, er det dig, de henvender sig til med deres ønsker og problemer. Det kan fx dreje sig om at bestille bord på en restaurant – enten på hotellet eller en af byens restauranter – eller det kan være, du skal hjælpe med at arrangere ture i samarbejde med turist- og rejsebureauer, lave aftaler med golfbaner, arrangere fritidsaktiviteter og bestille billetter til teatre, tog, fly og taxaer. Du kan også komme ud for at skulle

kontakte frisører, massører eller læger for kunderne. Med andre ord: Du møder og taler med mange forskellige mennesker i løbet af din dag, både ansigt til ansigt og over telefon eller e-mail. Derfor er det også vigtigt, at du er klar på at kommunikere på engelsk og tysk, og at du er god til at holde mange bolde i luften.

Korrespondanceopgaver og andet sekretærarbejde for ledelsen kan også være en del af receptionistens daglige arbejde.

Receptionen er både hotellets informationsknudepunkt og ansigt udadtil. En velfungerende reception er mange gange afgørende for, om gæsterne opfatter deres ophold som vellykket. God betjening bliver husket og værdsat, og det er vigtigt i dag, hvor hoteller lever i skarp konkurrence.

Uddannelsen til receptionist varer 2 år og 4 måneder.

Mesterlære – en anden vej gennem uddannelsen

Du har mulighed for at tage receptionistuddannelsen som mesterlære. Det betyder, at du bliver oplært i en virksomhed det første år i stedet for at gå på uddannelsens grundforløb. Du skal indgå en uddannelsesaftale med virksomheden. Sammen med din mester og en faglærer fra Food College Aalborg laver du en personlig uddannelsesplan, og i slutningen af det første praktikår bliver du fagligt vurderet. Hovedforløbet følger du på samme måde som de elever, der har gennemført grundforløbet på Food College Aalborg.

”

Vores første projekt gik ud på, at vi skulle købe et fiktivt hotel på vestkysten og udarbejde et koncept for det. Det var rigtig spændende.

Susanne Stampe Rasmussen, receptionistelev



Din vej gennem uddannelsen

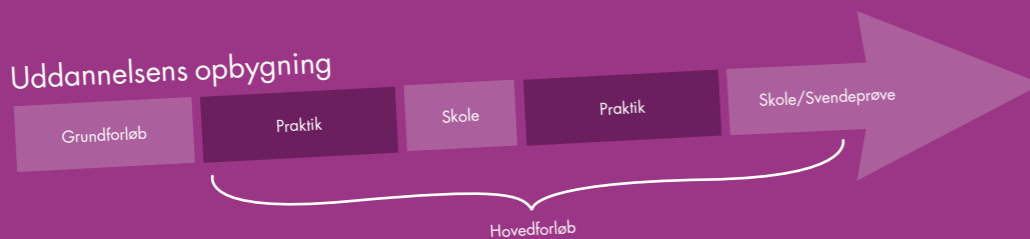


- 1.** Tilmeld dig grundforløbet Mad til mennesker på Food College Aalborg. Der findes forskellige versioner af grundforløbet, som du kan vælge imellem: det obligatoriske grundforløb, erhvervsklar og karrierelinjen. De varierer i forhold til længde, fag og niveau i fagene. Sammen finder vi det grundforløb, som passer bedst til dig. Se evt. brochuren "Grundforløb" på techcollege.dk/brochurer
- 2.** Gennemfør grundforløbet, som varer 20 til 60 uger. Grundforløbet foregår på skolen og består af teoretisk og praktisk undervisning. Du kan afprøve flere forskellige fag inden for Mad til mennesker, inden du bestemmer dig for, hvilken uddannelse du helst vil have. Hvis du har en gymnasial uddannelse, har du mulighed for at tage grundforløbet til receptionistuddannelsen på kun fem uger.
- 3.** Indgå en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed. For at fortsætte din uddannelse med et hovedforløb skal du have en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed, der kan lære dig op i dit fag. Vores praktikpladskonsulenter hjælper dig med at finde et godt sted.
- 4.** Gennemfør hovedforløbet, hvor du for det meste er i praktik. Når du går på hovedforløbet, har du skiftevis perioder med undervisning på skolen og perioder med praktik i virksomheden. Langt den største del af tiden er du i virksomheden.
- 5.** Bestå svendepøven og få et svendebrev som bevis på din faglige dygtighed. Receptionistuddannelsen afsluttes med en svendepøve, som du skal bestå. Svendepøven er projektorienteret. Den består af en teoretisk opgave og en praktisk prøve.

Fag og forløb – få et overblik

Speciale	Receptionist
Varighed inkl. grundforløb	2 år og 4 måneder (For elever med gymnasial baggrund 2 år)
Skoleperioder	2 x 10 uger
Grundfag	<ul style="list-style-type: none"> ·Samfundsfag ·Psykologi ·Salg og service <ul style="list-style-type: none"> ·Iværksæteri og innovation ·Engelsk
Områdefag	<ul style="list-style-type: none"> ·Branchejura og forsikring ·Brancheøkonomi ·Konferencelære ·Receptionsarbejde og -teknik <ul style="list-style-type: none"> ·Sikkerhed ·Turistlære ·Helhedsforståelse
Bundne specialefag	<ul style="list-style-type: none"> ·Branchekommunikation, dansk og engelsk ·Service og gæstebetjening
Valgfag	<ul style="list-style-type: none"> ·Tysk kommunikation ·Salg og markedsføring <ul style="list-style-type: none"> ·Konference og mødekoncepter ·Kulturforståelse

Uddannelsens opbygning



”

Jeg er positiv over, at der er plads til alle her på Food College Aalborg. Både lærere og vejledere er imødekommende over for alle.

Susanne Stampe Rasmussen, receptionistelev

Undervisningen på skolen

På receptionistuddannelsen er størstedelen af dine skematimer tilrettelagt som traditionel undervisning, enten i teorilokaler eller i praktiske værksteder. Herudover er nogle af timerne tilrettelagt som projekttimer, hvor du arbejder med forskellige temaer, ugeopgaver og projekter i de åbne læringsmiljøer på skolen.

Skolens faciliteter

Receptionistuddannelsen foregår på Food College Aalborg på Rørdalsvej i Aalborg. Food College Aalborg er en moderne skole med alle de faciliteter, maskiner m.m., som hører til faget. Vi har også gode it-faciliteter med trådløst internet, et godt studiemiljø og en god kantine.

Økonomi under uddannelsen

Når du har indgået en uddannelsesaftale med en virksomhed, får du løn både i praktikperioderne og under skoleperioderne. På grundforløbet kan du søge om SU, hvis du ikke har indgået en uddannelsesaftale og er over 18 år.

Skolehjem

Tech College Aalborg har et skolehjem, der er fælles for alle colleger. Her kan du bo, hvis du har mindst fem kvarter til skole med offentligt transportmiddel. På skolehjemmet er der pejsestue, elevcafé, computercafé, tv-stue, bordtennis, billard, motionscenter mv. Du kan også deltage i fællesaktiviteter og få hjælp til lektierne. Er du under 18 år og uden uddannelsesaftale, kan du bo gratis på skolehjemmet. Har du en uddannelsesaftale, og er du fyldt 18 år, gælder den aktuelle pris, som du finder på www.techcollege.dk/skolehjem

Praktikplads

Den største del af uddannelsen foregår i virksomheden. Det er dit eget ansvar at finde en godkendt virksomhed, som kan være din praktikplads, men Food College Aalborg hjælper dig så me-

get, vi kan. Vi har ansat praktikpladskonsulenter, som opsøger virksomheder for at skaffe flere praktikpladser. De kan hjælpe dig med at finde den helt rigtige praktikplads.

Praktik i udlandet

Du har mulighed for at gennemføre hele eller dele af din praktiske uddannelse i udlandet. Food College Aalborg har mange gode kontakter i andre lande, og vi hjælper dig gerne med at finde en praktikplads i udlandet.

Videreuddannelse

Når du er færdig med din receptionistuddannelse og har arbejdet nogle år, får du måske lyst til at læse videre. Så kan du videreudanne dig til fx serviceøkonom med speciale i hotelledelse eller turisme. Mange vælger også at kombinere forskellige specialer fra områdets uddannelser for at starte egen virksomhed.

Vejledning

Hvis du har spørgsmål om uddannelsen eller jobbet, kan du altid kontakte

Henry Purkær
Uddannelses- og erhvervsvejleder
Telefon: 7250 5290 / 2526 6290
E-mail: hpu@foodcollege.dk

Friis Lindner
Uddannelses- og erhvervsvejleder
Telefon: 7250 5387 / 2526 6387
E-mail: fl@foodcollege.dk

Tilmelding

Du finder tilmeldingsskemaet til receptionistuddannelsen på vores hjemmeside www.foodcollege.dk
Du er også altid velkommen til at ringe på telefon 7250 5300.