



# Europass fagbeskrivelse <sup>(\*)</sup>

Europass Certificate Supplement



## 1. Tittel på fagbeviset <sup>(1)</sup>

**Servitørfaget**

<sup>(1)</sup> på originalspråket.

## 2. Oversatt tittel på fagbeviset <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> hvis aktuelt. Den oversatte tittelen har ingen rettslig status.

## 3. Kompetanseprofil

Innehaveren av dette dokumentet har kompetanse til å servere i alle typer serveringssteder. Han/hun

- har kunnskaper om mat og drikke, produksjonsmetoder, hygiene og økonomi, og kan utføre arbeidet i henhold til lover og forskrifter
- kan sette i stand alle typer lokaler for alle typer anledninger som inngår i arbeidsområdet
- kan benytte hjelpemidler og utstyr i arbeidet på en faglig korrekt måte
- forstår betydningen av å tilpasse egen atferd og kan anvende sin faglige kompetanse i forhold til gjestenes ulike behov
- har trent kommunikasjonsevne og språkkunnskaper
- forstår sin salgsrolle og kan yte god service overfor gjester
- har økonomisk innsikt og forståelse

Den avsluttende opplæringen i bedrift består av modulene 1: Hygiene og kvalitetssikring, 2: Serveringsarbeid, 3: Drikkevarer, 4: Salg, service og gjestebehandling, 5: Kjøkken, 6: Bedriftslære.

I tillegg har innehaveren av dette dokumentet kunnskap på videregående skoles nivå i norsk, engelsk, matematikk, naturfag, samfunnslære og kroppsøving. Voksne kandidater kan i visse tilfelle bli fritatt fra kravet til disse fagene.

## 4. Aktuelle stillinger eller yrker med dette fagbeviset <sup>(1)</sup>

Fagbrev som servitør

<sup>(1)</sup> hvis aktuelt.

### <sup>(\*)</sup> Forklaring

Hensikten med dette dokumentet er å gi tilleggsopplysninger om det aktuelle fagbeviset, og dokumentet har ingen rettslig status i seg selv. Formatet på opplysningene er basert på følgende tekster: Rådsvedtak 93/C 49/01 av 3. desember 1992 om gjenkjenning av kvalifikasjoner, Rådsvedtak 96/C 224/04 av 15. juli 1996 om gjenkjenning av fag- og yrkesopplæringsbevis, Europaparlamentets anbefaling 2001/613/EC og Rådets anbefaling av 10. juli 2001 om mobilitet innenfor EU for studenter, personer under opplæring, volontører, lærere og instruktører.

Mer informasjon finnes på: <http://europass.cedefop.eu.int>

© De europeiske fellesskap 2002

5. Fagbevisets offisielle grunnlag	
<b>Navn på og type organisasjon som tildeler fagbeviset</b> <i>Fagbrev utstedes av fylkeskommunen ved yrkesopplæringsnemnda.</i>	<b>Navn på og type nasjonal/regional myndighet ansvarlig for akkrediteringen/godkjenningen av fagbeviset</b> Utdannings- og forskningsdepartementet
<b>Fagbevisets nivå (nasjonalt eller internasjonalt)</b> I Norge anvendes ingen nivåer. Utdanningen tilsvarer fullført videregående opplæring	<b>Karakterskala / Krav til bestått</b> Bestått meget godt, Bestått, Ikke bestått
<b>Adgang til neste nivå i utdanning eller opplæring</b> Utdanningen sammen med videre opplæring i felles allmenne fag kvalifiserer til opptak til høyere utdanning	<b>Internasjonale avtaler</b>
<b>Rettslig grunnlag</b> Lov 1998-07-17 nr 61: Lov om grunnskolen og den videregående opplæringa (opplæringslova), For 1999-06-28 nr 722: Forskrift til opplæringslova, læreplanverket for videregående opplæring	

6. Godkjente måter å oppnå fagbeviset på		
<b>Beskrivelse av gjennomgått fag- eller yrkesopplæring</b>	<b>Andel av hele programmet (%)</b>	<b>Varighet (timer/uker/måneder/år)</b>
Skole- eller treningssenterbasert	50	2 år
Arbeidsplassbasert	50	2 år
Godkjent/innpasset tidligere opplæring		
<b>Total varighet på utdanningen eller opplæringen som fører til fagbeviset</b>		4år
<b>Inntakskrav</b>		
<b>Andre opplysninger</b> Opplæringen foregår først med 2 år i skole. Dette omfatter totalt 19 uketimer felles allmenne fag, 47 uketimer studieretningsfag og 4 uketimer valgfag. Deretter er det 2 år i bedrift, 1 år er opplæring og 1 år verdiskaping. Voksne kandidater kan i visse tilfelle bli fritatt fra kravet til felles allmenne fag.		
<b>Mer informasjon (inkludert en beskrivelse av nasjonalt kvalifikasjonssystem) finnes på:</b> <a href="http://www.nonrp.no">www.nonrp.no</a>		
<b>Nasjonalt kontaktpunkt</b> <a href="http://www.nonrp.no">www.nonrp.no</a>		