**Liten orientering om alla branscherna**

Vad innebär det att arbeta som kock, servitör/bartender, bagare/konditor eller med mat i butik?

Vad behöver vi veta mer förutom arbetstider, lön och arbetsuppgifter. Vad är de viktigaste egenskaperna man behöver i de olika yrkena? Vilket yrke tror du passar dig bäst och varför tror du detta?

* Arbeta som kock och kallskänka kan du läsa om på första sidan på [www.kockrockarna.se](http://www.kockrockarna.se).
* Om övriga yrken Servitör/Bartender, Bagare/Konditor, Butikssäljare så hittar du information längre ner i detta dokument.

**Kan du få ner några rader om hur det innebär att arbeta som:**

Kock:

Servitör/Bartender:

Bagare/konditor:

Butiksarbetare:

**Kock/Kallskänka**

* Vilka egenskaper krävs av en kock och kallskänka?
* Vilka egenskaper tror du är viktigaste?
* Vad behöver en kock/kallskänka kunna förutom att laga mat?
* För att du skall vara en riktigt bra kock/kallskänka om 5-10 år, vad behöver du tänka på/göra då?
* En del kockar säger att vara kock är mer en livsstil än ett jobb. Vad menar de med det tror du?

**Servitör/Bartender.**

Läs igenom och titta på filmsnuttarna. Försök sedan att svara på frågorna. En del svar måste du gå ut på nätet för att kunna svara på.

* Hur ser arbetstiderna ut för en servitör och en bartender?
* Vad gör en servitör/bartender före och efter gästerna är i restaurangen?
* Vilka kunskaper/egenskaper behöver du ha om du skall bli en riktigt bra servitör/bartender?
* Vilka drycker är trendigt just nu på restaurangerna?

<https://youtu.be/OGZcfzlFSZI>

**Servitör**

Servitörer arbetar med att ta emot beställningar och servera mat och dryck på restauranger. Att kunna ge gästerna råd kring maten på menyn och drycker som passar till är en del av jobbet. Att ge gästerna bra service är mycket viktigt, servitören är restaurangens ansikte utåt och nöjda gäster är arbetets mål.

För att göra ett bra jobb som servitör/servitris måste du vara serviceinriktad och stresstålig. Du är restaurangens ansikte utåt, nöjda gäster är ditt mål. Serveringspersonalen jobbar inom hotell- och restaurangnäringen.

Arbetsplatsen kan vara allt från är en liten kvarterskrog eller gourmetrestaurang till ett stort konferenshotell eller passagerarfartyg. På vintern finns arbetstillfällen vid skidanläggningar och på sommaren anställs personal till exempel vid skärgårdskrogar.

Här är två filmsnuttar om hur det är att arbeta som servitör.

<https://youtu.be/FuNep1io2Eg> <https://youtu.be/fI3OOchDFL8>

JOBBA UTOMLANDS

Det finns nästan alltid serveringsjobb att få i alla länder, speciellt när det är turistsäsång igång. Svenskarna har mycket gott rykte utomlands som pålitliga och yrkesskickliga. Ofta får man, förutom lön, även gratis mat.

Att tänka på inför serverings-utlandsjobb:

Det kan vara fruktansvärt tungt för en nordbo att "kroppsarbeta" under sommarmånaderna i varma länder.

I vissa länder tar man, dessutom, ganska lätt på reglerna, bl a på om arbetstillstånd och risken finns därför att bli "påkommen" och få böter och/eller bli utslängd ur landet, om man har arbetat "svart".

Beroende på var man serverar kan arbete pågå under "långa arbetsdagar" och innefatta tunga lyft som sliter hårt på kroppen. Serveringsarbete utomlands är ofta rätt så dåligt betalt.

<https://youtu.be/Xo6QwtS4TWI> Är detta snyggt eller?

**Bartender**

En bartender serverar drycker på restauranger, hotell, nattklubbar, diskotek eller pubar. Som bartender möter du många olika sorters människor och du bör vara utåtriktad samt ha ett stort intresse för service. Som bartender blandar och serverar du drinkar. Du serverar öl, vin och andra drycker samt tar betalt. Ibland serverar du också tilltugg och lättare måltider.

<https://youtu.be/VFb6HEcZ4fQ>

Som bartender måste man följa bestämmelserna i alkohollagen och se till att alkohol serveras på ett ansvarsfullt sätt. Bartendern tar betalt av gästerna och ansvarar också för att kassan stämmer.

En bartender ser till att det är städat och snyggt i baren, vilket bland annat innebär att torka av bardisk och bord. Man ansvarar för att det är påfyllt med glas, porslin och flaskor och att det finns garnering till drinkarna.

Arbetstiden för en bartender är ofta schemalagd på kvällar och helger. Arbetet kan tidvis upplevas som stressigt och på vissa arbetsplatser är ljudnivån hög och bullrig. Som bartender står man upp hela tiden och arbetet medför en del tunga lyft vilket i längden kan vara ansträngande för rygg, nacke, skuldror och ben.

<https://youtu.be/VeCHSfpLExE>

<https://youtu.be/UqXsXuem79A>

Utbildning

För att kunna arbeta som bartender bör man helst ha serveringsutbildning. Grundläggande utbildning inom restaurangområdet finns inom gymnasieskolan på Restaurang- och livsmedelsprogrammet. I första hand rekommenderas det att på RL gå inriktning Kök- och servering.

Utbildningar för bartenders kan även finnas inom Yrkeshögskolan, vilket du kan läsa mer om på YrkeshögskoleGuiden.

Bartenderkurser finns ofta på fristående (privata) skolor där man själv betalar för sin utbildning och samtidigt inte har rätt att få Studiemedel från CSN. En bartender kan också utbildas på arbetsplatsen av en barchef eller av en mer erfaren kollega.

Framtidsutsikter

Arbetslösheten inom vissa restaurangyrken är hög och beror delvis på att många som söker jobb inom restaurang-yrkesområde saknar utbildning och/eller erfarenhet. De som har utbildning och/eller erfarenhet av yrket eller erfarenhet av servicearbete har ofta större jobbchanser.

Som bartender eller sommelier kan man göra karriär i form av att avancera till att få jobba som t.ex en barchef.

JOBBA UTOMLANDS

Som bartender kan man jobba i princip i vilket land som helst. Detsamma gäller även andra hotell- och restaurangyrken. Dock kan det många gånger vara så att man endast kan få jobb under "säsången", när det är många turister på besök.

Det underlättar mycket om man har relevant utbildning "i bagaget" och/eller några års erfarenhet, goda referenser och kan flytande engelska och/eller landets språk.

**Barista**

Baristan arbetar professionellt med kaffe i olika former. Den vanligaste drycken innehåller espresso och mjölk.

Baristan jobbar oftast på caféer, konditorier, coffee shops och espressobarer. Baristan kan också bli anlitad av företag och fungerar då som en slags rådgivare och kaffeexpert.

Förutom att hantera maskiner och tekniker behöver en barista också ha kunskap kring kafferåvaran, till exempel skillnaden mellan olika kaffebönors ursprung, kaffeblandningar och rostningar. Baristan bör kunna redogöra, på kundens begäran, för vilka bönor som ligger i kaffekvarnen.

Endast ett fåtal baristor tillbringar hela arbetstiden vid kaffemaskinerna. De flesta har också arbetsuppgifter som är vanliga för cafébiträden, servitörer och kallskänkor såsom att stå i kassan, göra sallader, servera, plocka disk, torka bord och städa.

Se gärna information om yrken Kassabiträde, Cafébiträde, Servitör/servitris, Kallskänka och Roastmaster.

<https://youtu.be/sEEaFT8w8TE> Liten filmsnutt om Barista

Utbildning: Baristor blir oftast upplärda på arbetsplatsen. Vanligen börjar en barista på ett kafé eller på någon av de större kedjorna där det ofta ingår kafébiträdesarbetsuppgifter.

Arbetsgivare ställer sällan utbildningskrav vid anställning, men det kan vara en fördel om man har gått en utbildning eller har erfarenhet av ett liknande yrke. Utbildningarna är på olika nivåer, det kan vara allt från grundutbildning till tävlingsutbildning. Oftast sträcker sig kurstiden från några timmar till några dagar, men det finns även längre utbildningar.

Bra grundläggande utbildning finns på gymnasieskoIans Restaurang- och Iivsmedelsprogrammet.

**Bagare och konditor**

Gå in och läs på arbetsförmedlingens länk om Bagare och konditor.

<https://arbetsformedlingen.se/for-arbetssokande/yrken-och-studier/hitta-yrken/yrkesgrupper/1098>

**Butikssäljare**

Gå in och läs på arbetsförmedlingens länk om butikssäljare.

<https://arbetsformedlingen.se/for-arbetssokande/yrken-och-studier/hitta-yrken/yrkesgrupper/1190>