

Programmål

Hotell- och restaurangprogrammet

Syfte

Hotell- och restaurangprogrammet syftar till att ge grundläggande kunskaper för arbete inom hotell- och restaurangverksamhet. Programmet syftar även till att ge en grund för ett fortsatt lärande i arbetslivet och för vidare studier.

Programmets karaktär och uppbyggnad

Centralt i hotell- och restaurangprogrammet är de kunskaper som krävs för att människor utanför hemmet skall ha tillgång till kost och logi. Väl sammansatt kost är en förutsättning för god hälsa och är väsentlig för människans välbefinnande. Möjligheter till olika slags logi vid resor, konferenser eller på fritiden är en förutsättning för att samhälle och arbetsliv skall fungera.

Svensk restaurangtradition är en bärande del i utbildningen. Gränserna mellan de traditionella yrkesområdena har dock luckrats upp och ersatts av vidgade arbetsuppgifter för de flesta personalkategorierna. Krav ställs på förmåga att arbeta i lag, planera arbetet, ta ansvar för kvalitet och ekonomi samt ge service till gäster oavsett vilken yrkesfunktion man har. I utbildningen utvecklas initiativförmåga, servicekänsla och förmåga att möta gäster med olika bakgrund och behov.

Måltidsservice, exempelvis catering, är ett stort och mångfasetterat verksamhetsfält som bland annat ställer krav på kännedom om skilda former av restaurangverksamhet samt om anpassad kost.

Tjänsteservice är ett område som ständigt vidgas och finner nya verksamhetsformer. Utbildningen inom området ger kunskaper om hotellverksamhet och turism, exempelvis kunskaper om hur man tillgodoser gästers skiftande behov av standard och service eller rekreation och fritidsaktiviteter.

Hotell- och restaurangbranschen styrs i hög grad av nationella och internationella bestämmelser och överenskommelser och har en starkt internationell prägel. I utbildningen ingår därför, förutom språkkunskaper och förståelse för andra kulturmönster, även kännedom om kulturella och geografiska skillnader vad gäller mat, matvanor och krav på service. Dessa inslag ger även beredskap för arbete och vidare studier utomlands.

Hotell- och restaurangverksamhet ställer krav på ekonomiskt tänkande i alla led och förmåga att planera på ett ekonomiskt försvarbart sätt. Utbildningen behandlar förhållandet mellan ekonomi och kvalitet samt etiska frågor i samband med detta. Utbildningen ger också möjlighet att utveckla den estetiska förmågan. Förmåga att använda informationsteknik och administrativa tekniker är nödvändig. Kännedom om lagstiftning, ekonomi och miljöfrågor är andra viktiga inslag. Det ekologiska tänkandet präglar livsmedelshantering och val av livsmedel, val av inredningsmaterial och metoder och medel för rengöring och avfallshantering. Att använda miljöanpassade produkter och hushålla med resurser är viktigt inom alla områden.

Samverkan mellan kärnämnen och karaktärsämnen bidrar till skapa en helhet i utbildningen. Utbildningen inom programmet är bred och binder samman och kombinerar kunskaper i de olika ämnena. Den arbetsplatsförlagda utbildningen har också en central betydelse för att skapa helhet. Den ger färdighetsträning och ökar förståelsen för den yrkesverksamhet som programmet förbereder för. Den ger också förtrogenhet med normer och krav i arbetslivet och bidrar till att utveckla social kompetens, servicekänsla och insikt om företagandets villkor.

Hotell- och restaurangprogrammet har två nationella inriktningar: hotell samt restaurang och måltidsservice.

Skolans ansvar

Skolan skall ansvara för att eleverna vid fullföljd utbildning:

- har grundläggande kunskaper inom hotell- och restaurangområdet, arbetar på ett serviceinriktat sätt och kan tillgodose de varierande behov som gäster har,
- är ekonomiskt medvetna och kan planera sitt arbete på ett effektivt sätt,
- kan arbeta både på egen hand och i arbetslag på ett ansvarsfullt och yrkesmässigt sätt,
- har beredskap att möta förändring och förnyelse inom programmets verksamhetsområden och förmåga till eget lärande inom yrkesområdet,
- har förmåga att diskutera och ta ställning till etiska frågor och förhållningssätt som rör yrkesutövningen,
- kan kommunicera på svenska och engelska med sikte på behovet i yrket, samhällslivet och vidare studier,
- kan använda informations- och kommunikationsteknik inom verksamhetsområdet,
- har kunskaper om faktorer som påverkar hälsa och säkerhet och har kännedom om hur arbetsmiljöfrågor hanteras inom berörda verksamheter samt kan verka för en god fysisk och psykosocial arbetsmiljö,
- har insikt om hur kretsloppstänkande kan tillämpas samt hur resurs- och energihushållning kan användas inom de verksamheter som utbildningen berör,
- har kännedom om de bestämmelser och internationella överenskommelser som gäller för området.