

DET Å VERE PROFESJONELL YRKESUTØVAR



GBE

SERVITØRYRKET ER BÅDE GIVANDE OG SLITSAMT

- Kvardagen kan vere stressande.
- Mange daglege rutinar krev at du er 100 prosent til stades.
- Arbeidet kan vere fysisk hardt.
- Du går mange kilometer i løpet av ei arbeidsøkt.
- Du må vere blid og imøtekommande.

- Du må vere effektiv.
- Å vere omgjengeleg er ein stor fordel.
- Kvalitetar som tel, er humor og humør.
- Det er verkeleg ille å møte sure servitørar.



EIN DYKTIG SERVITØR:

- er blid og vennleg
- liker å arbeide med og for menneske
- viser omsorg
- viser interesse og er glad i jobben sin
- har som mål å gi gjesten ei god oppleving
- har gode fagkunnskapar
- kan kommunisere godt med kollegaer
- kan salskunsten – veit kva som er lønnsamt, det som gir forteneste
- er hygienisk og har god produksjonshygiene

PERSONLIG FRAMFERD:

- Framferda di vil alltid vere gjenstand for merksemd.
- Det er viktig at du får gode arbeidsvanar.
- Som servitør representerer du bedrifta.



- Eit smil og eit nikk kan ha alt å seie for korleis gjestene opplever besøket.
- Teorien er slik: Ein gjest som er veldig misfornøgd med totalopplevinga, fortel det garantert vidare til familie, venner og kjende.
- Det vil seie at dei ikkje kjem til å besøke restauranten med det første.

- Ein servitør må kunne svare på spørsmål frå gjestene. God fagkunnskap er viktig.
- Kunnskap om råvarer, tillagingsmetodar og drikkevarer er heilt nødvendig for å svare på spørsmål frå gjestene.
- Servitøren må òg kunne svare på spørsmål frå turistar som lurer på attraksjonar i området og rutetabellar for buss, båt og liknande.

HALDNINGAR I ARBEIDSLIVET:

- Haldningane har mykje å seie for korleis du fungerer i ei bedrift.
- Dei som eig bedrifta, vil at dei tilsette gjer det beste ut av arbeidet sitt.
- Sløsing, svinn og tjuveri kostar bedrifta mykje pengar.
- Desse pengane kunne blitt brukt til supplering av utstyr, kompetanseheving eller sosiale tilstellingar.

- Dersom du ikkje møter på jobben, går det ut over både kollegaer, gjester og bedrifta.
- Unødvendig fråvere kostar masse pengar.
- Å setje inn ein vikar betyr at bedrifta får ein stor ekstra kostnad.

Her er noko du kan tenkje over:

- Ikkje ring og sei at du er sjuk om du ikkje er det.
- Gjer ditt beste for å bidra til eit godt arbeidsmiljø.
- Ikkje ta pengar, råvarer eller andre ting frå bedrifta.
- Om du gjer ein feil, er det best å innrømme det.
- Ikkje snakk nedsetjande om bedrifta eller kollegaer.
- Ver lojal mot gjestene.

PERSONLEG HYGIENE:

- Ver forsiktig med sminke.
- Smykke bør ikkje brukast, fordi dei er ei bakteriebombe.
- Pass ekstra godt på å bruke deodorant.
- Ver forsiktig med parfyme.
- Lange negler og naglelakk tek seg dårleg ut.
- Håret må vere reint og i ein ryddig frisyre.
Dersom det er for langt, må du setje det opp.

- Tenk over kva du et og drikk før du skal på jobb. Ingenting er så fråstøytande som dårleg ande.
- Pass på tennene dine.
- Synleg piercing eller tatovering bør du ikkje ha.
- Ha fleire skift med strømper og sko i garderobeskapet.

UNIFORMEN:

- representerer bedrifta
- gjer at gjestene kjenner deg att som servitør
- er ofte tilpassa interiøret, bedriftstypen og forretningsideen
- skal alltid vere heil, rein og stroken



HJELPEMIDDEL:

- handserviett
- vinopnar
- fyrstikker eller tennar
- skrivesaker:
notisblokk og kulepennar
- lommebok til vekslepengar



I tillegg er det lurt å ha tilgjengeleg:

- rutetider for trikk, buss, tog og båt
- kart over staden
- oversikt over attraksjonar
- smertestillande tablettar



Andre ting som kan vere lurt å ha i garderobeskapet:

- sysaker
- sikkerheitsnåler
- pussefille til sko
- deodorant
- ekstra undertøy



FAGBREV:

- vg1 restaurant- og matfag
- vg2 kokk- og servitørfag
- to år som servitørlærling i ei godkjend lærebedrift



AKTUELLE YRKE MED FAGBREV:

- servitør
- flyvert/-vertinne
- bartender
- vinkelner
- seljar av vin- eller restaurantutstyr
- reiseleiar/guide
- kursvert/-vertinne
- resepsjonsarbeid
- produktutviklar av:
service, glas og bestikk

VIDEREUTDANNING:

- Påbygging = generell studiekompetanse
- Bachelor- eller masterutdanning i hotelleiing
- Dette gir mange moglegheiter til spennande leiarjobbar innanfor hotell-, restaurant-, reiselivs- og servicenæringa

