

Har dina kockar och din serveringspersonal de centrala kompetenser som yrket kräver?

SÄKRA KOMPETENSEN HOS DINA MEDARBETARE NÄR DU REKRYTERAR MED BRANSCHENS VALIDERING

Med hotell- och restaurangbranschens validering kan du synliggöra de kompetenser som är centrala för yrket kock eller servering. Genom att validera dina medarbetares kompetenser kvalitetssäkrar du verksamheten och kan ge den som saknar formell utbildning en yrkestitel. Använd gärna validering när du ska anställa, för att få svart på vitt vad individen kan och eventuellt inte kan. Valideringen är flerspråkig så den som valideras behöver inte kunna svenska. Valideringen resulterar i intyg mot anställningsbarhet.

Arbetsförmedlingen erbjuder validering till de arbetssökande som är arbetslösa utifrån en individuell bedömning.

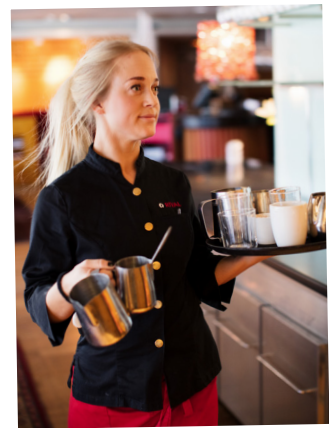
SÅ HÄR GÅR DET TILL ATT VALIDERA

En validering tar max tio dagar hos en certifierad yrkesbedömare, som är en professionell kock eller servitris/servitör. Arbetsförmedlingen erbjuder validering till de arbetssökande som bedöms kunna yrket men saknar formell utbildning. Med branschens intyg kan de söka kock- eller serveringsjobb. Om validering sker i samarbete med Arbetsförmedlingen utgår ingen kostnad, i annat fall lämnar yrkesbedömaren en offert. Yrkesbedömare finns över hela Sverige, sök på: uhr.nu/hitta-yrkesbedomare



För frågor, kontakta:

Anna Ålund, verksamhetschef UHR utbildning
anna.alund@uhr-utbildning.se
08-762 74 00



Validering ger stolta medarbetare.



Valideringen är också en gesällprövning.



Med stöd av validering kan du säkra kompetenserna i ditt kök eller i din matsal.