

### Nedsættelse af læretid

Hvis du er 25 år og har mindst to års erhvervs erfaring som ufaglært smørrebrødsjomfru, har du følgende to muligheder:

- At indgå en voksenuddannelsesaftale med en virksomhed og gennemføre uddannelsen på 2 år. Du får så ikke elevløn i læretiden, men fagets mindsteløn.
- At tage uddannelsen på GUV betingelser. Så skal du kun følge skoleperioderne. Det kræver, at du får orlov fra din arbejdsplads. I skoleperioderne får du uddannelsesgodtgørelse svarende til den maksimale dagpengesats.

### Mesterlære

Hvis du har brug for at komme hurtigt i gang med det praktiske arbejde, kan du begynde i mesterlære. Kontakt din lokale erhvervsskole for mere information.

### Gastronomassistent

Hvis du ikke har lyst til at binde dig for så lang en uddannelse, men gerne vil kvalificere dig til et job inden for faget, kan du nøjes med at indgå uddannelsesaftale som gastronomassistent.

Hvis du vil være gastronomassistent tager det 1 år og 6 måneder. Ca. halvdelen af tiden i virksomhedspraktik og ca. halvdelen i skole. Efter endt uddannelse modtager du et uddannelsesbevis. Hvis du siden hen skulle få lyst til at tage en fuld uddannelse som cater, kok eller smørrebrødsjomfru, skal du tegne en ny uddannelsesaftale for resten af uddannelsen. Det kan du gøre med den samme eller med en anden virksomhed.

### Nyttige tips

- Find din lokale erhvervsskole på: [www.khru.dk](http://www.khru.dk)
- På [www.praktikpladsen.dk](http://www.praktikpladsen.dk) kan du være heldig at finde en praktikplads.



Danmarks bedste fagforbund

Hotel- og restauranterhvervets uddannelser

# Sådan bliver du SMØRREBRØDSJOMFRU



Afdelingens stempel:





*Det er det eneste fag, hvor en mand kan være jomfru. Det har altid heddet jomfru, så det kan det lige så godt fortsætte med.*

*Smørrebrød er noget man kun kan få i Danmark. Smørrebrød er som sådan et unikt dansk fænomen og findes kun i det danske køkken.*

*Madpakken kan vi selv lave, men det fine til selskaber skal vi have jomfruerne til at lave. Derfor vil der altid være brug for smørrebrødsjomfruer.*

### Arbejdsopgaver

Smørrebrødsjomfruer laver for det meste kold mad. De koger og steger selvfølgelig også, nemlig alt det pålæg, der skal være varmt, før det bliver koldt.

Frokostrestauranterne og hotellerne laver smørrebrød og kolde borde på mange forskellige måder. Nogle restauranter gør det kun på den gode gammeldags måde, andre finder på nye måder at sætte det hele sammen på. Det er i sig selv en spændende udfordring at udvikle smørrebrødet og det kolde bord på en kreativ og nyskabende måde og samtidig bevare traditionen. Det er noget af det, der gør det sjovt at være smørrebrødsjomfru.

Når folk går på restaurant for at spise, kan de egentlig godt lide at sidde og snakke og hygge sig - men først når de har fået maden. Hvis der går for lang tid, bliver de nemt lidt irriterede. Derfor er der som regel fart på ude i køkkenet.

Hvis du vil være smørrebrødsjomfru tager det 3 år og 1 måned. Det meste af tiden foregår på lærepladsen og resten af tiden på teknisk skole. I alt ca. 2 år på lærepladsen og ca. 1 år på skole.

### Løn

Du får løn, så snart du indgår en uddannelsesaftale med en virksomhed. Hvis du først får uddannelsesaftalen efter grundforløbet, hvilket er det normale, kan du få SU under grundforløbet.

### Praktikplads

Når du søger læreplads, er det en god idé at kontakte den lokale levnedsmiddelskole for at få oplyst, om lærestedet er godkendt til at have elever.

Dine løn- og ansættelsesforhold er nedskrevet i overenskomsten for elever mellem Hotel-, Restaurant- & Turisterhvervets Arbejdsgiverforening (HORESTA) og RBF. Da det er vedtaget ved lov, skal arbejdsgiveren overholde denne uanset, om der er indgået overenskomst eller ej.



Samlet forløb: 3 år og 1 måned



\* Hvis grundforløbet varer mere end 20 uger vil den samlede uddannelsestid være tilsvarende længere.