

# Servitør

Opplæringen gir deg høy kompetanse innenfor servering. Etter opplæringen vet du hva høy servicekvalitet innebærer.

## Innhold

- Matlagingskunnskap
- Serveringsteknikk og barservering
- Vin, sprit og andre drikker
- Markedsføring
- Servicekvalitet
- Bedriftsøkonomi
- Hygiene
- Ergonomi
- Opplæring i bedrift

## Lengde

Individuell opplæringstid. Normert tid er opptil 28 uker, avhengig av forkunnskap.

## Opptakskrav

Helsekontroll i henhold til gjeldende næringsmiddelovgivning.

## Annet

Deler av opplæringen finner sted på et hotell. De teoretiske delene integreres med de praktiske momentene.

## Opplæringssted

Övertorneå (Skolvägen 12)

## Opplæringsstart

Kontinuerlig opptak. Ønsker du ytterligere informasjon, kan du kontakte NAVs norske representant ved Utdanning Nord på telefonnummer: +47 783 89379 eller +46 927 75153.  
E-postadresse: [nav.finnmark.utdanning.nord@nav.no](mailto:nav.finnmark.utdanning.nord@nav.no)

## Kontaktpersoner

*Marja Hanhirova*, tlf. +46 927 75141  
e-postadresse: [fornavn.etternavn@utbnord.se](mailto:fornavn.etternavn@utbnord.se)

