

# TJENERUDDANNELSEN

## BLIV EKSPERT I AT IMPONERE DINE GÆSTER

På denne uddannelse vil du lære alt, hvad der skal til for at imponere dine gæster på en restaurant. Lad os tage et kig på, hvad du kan forvente at lære på denne uddannelse.

.....

### Specialisering i kommunikation

Du vil lære at kommunikere med dine gæster på en måde, der gør dem glade og tilfredse. Du vil lære at håndtere både de begejstrede, men også de mere besværlige gæster og blive en sand menneskekender.



### Håndværket bag tjenerfaget

Du vil lære alt om håndværket bag tjenerfaget, hvordan man åbner en flaske vin på en tryk måde, og hvor længe vinen skal dekantere. Du vil også lære om borddækning og andre praktiske færdigheder.



### Ekspert i mad og drikkevarer

Du vil blive ekspert i at fortælle om maden og imponere dine gæster med stor viden om drikkevarer og vin. Bl.a. hvilken vin der passer bedst til forskellige retter, hvor den kommer fra, og hvilke druer den er lavet på.



### Psykologiske detaljer

Du vil få tjek på de psykologiske detaljer, der gør, at gæsterne går hjem med et smil på læben og kommer igen en anden gang. Du vil lære at skabe en god atmosfære og give dine gæster en god oplevelse.

# TJENERUDDANNELSEN

BLIV EKSPERT I AT IMPONERE DINE GÆSTER

---



## Karrieremuligheder

Som færdiguddannet tjener kan du læse videre eller for eksempel sigte efter at blive restaurantchef eller tage din uddannelse med til udlandet. Her er veluddannede tjenere også i høj kurs.



## Økonomi

Du får elevløn fra den dag, din uddannelsesaftale træder i kraft, både i praktik- og skoleperioderne.



## Varighed

Hovedforløb: 2 år og 10 måneder.  
EUX: 3 år.



## Uddannelsessteder

Uddannelsens skoledel kan læses på Sjælland, Fyn og i Jylland.

Læs mere om uddannelsen her

