

# experience host

TAG EN ERHVERVSUDDANNELSE I SERVICE OG OPLEVELSE

NY  
UDDANNELSE





## BLIV EXPERIENCE HOST

**Experience Host er en 2-årig erhvervsuddannelse, som udbydes i samarbejde med NEXT UDDANNELSE KØBENHAVN. Uddannelsen baner vejen for en karriere indenfor detail-, hotel- eller restaurationsbranchen, da der undervises i fag som salg, service, eventplanlægning og kommunikation. Derudover kombinerer uddannelsen teori og praksis. Alt hvad du lærer på skolebænken, kan du derfor prøve af på jobbet.**

---

## FAGBESKRIVELSER

### Butiksdrift 1 og 2

Lovkrav/regler knyttet til kædens producentmærker og detailmærker, forbrugerens købsadfærd, sælgerens rolle og adfærd, salg fremmende vare placering, visuel kommunikation og koncept, hvordan øger man kundefokus ud fra konceptet, butikkens service politik, driftsoptimering, kommunikation af resultater internt.

### Serviceoplevelsen

Evnen til at levere oplevelser – service adfærd, udvikling af oplevelses koncept, oplevelsesbaseret markedsføring og kommunikation, fordele og ulemper ved oplevelsesbaseret service.

### Personlig planlægning

Prioritere egne opgaver og sætte realistiske mål, overensstemmelse mellem egne mål og virksomhedens, håndtere afbrydelser og tackle stress.

### Koncept og marketing

Butikkens idegrundlag, konkurrencemæssige styrker og svagheder, udvikling, gennemførelse og vedligeholdelse af koncepter, værktøjer til kontrol af koncept, butikkens markedsmuligheder og konkurrencesituation.

### Menneskeforståelse

Adfærdsmønstre, menneskesyn og mennesketyper, empati, forståelse og tolerance, modstand mod forandringer, konflikter og konflikthåndtering, kommunikation og kropssprog, teamdannelse og teamudvikling, skabe effektive teams.

### Vareeksponering og events

Formidle relevante budskaber og understøtte butikkens profil, optimere vare præsentation, forstå muligheder og brugsegenskaber ved produkt, forstå forhold der påvirker kundernes købsadfærd.

### Produkt og sortiment

Værdikæde fra produktion til forbruger, metoder og aktiviteter, faser i produktudvikling, mærkningsordninger og varedeklARATIONER, samspillet mellem mærkevarer og butikkens profil.

### Butiksoptimering

Optimering af lager herunder logistik, ressourceforbrug, anvende planlægningsværktøjer til optimering.

### Butiksøkonomi

Kendskab til nøgletal der anvendes til vurdering af butikkens økonomiske udvikling i forhold til salg, avance og løn.

### Købmandskab

Principper for indretning af en afdeling/butik, øget kundefokus ud fra kædens koncept, salgsoptimering ud fra kundetyper, sæson, sortiment, lager, økonomi m.v.

### Ernæringslære samt fødevarerhygiejne og egenkontrol

Gældende lovgivning vedr. fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne, mikroorganismers rolle ved tilvirkning, opbevaring og salg af fødevarer.

## HVORDAN ER UDDANNELSEN SAMMENSAT?

**Uddannelsen veksler mellem teori i skoleperioder og praktik i restauranten. I løbet af uddannelsens 2 år, vil der være 21,9 ugers skoleophold fordelt på 8-10 skoleophold af 2-3 ugers varighed.**

---

### ADGANGSKRAV

#### Grundforløb

Alle der ønsker at blive optaget på uddannelsen skal igennem et adgangsgivende grundforløb, som kan tages på den lokale handelsskole. Grundforløbets varighed varierer alt efter hvilken uddannelse den studerende kommer fra. Grundforløbet kan også tages online.

#### Afsluttet folkeskole indenfor det sidste år

Har du afsluttet folkeskolen for mindre end et år siden, kræves et grundforløb på 40 uger inden opstart på uddannelsen.

Grundforløbet er et fuldtidsstudie med SU, hvor du kan passe dit fritidsjob ved siden af studierne. Opstart for disse grundforløb er medio januar og medio august.

#### Afsluttet folkeskole for mere end et år siden

Har du afsluttet folkeskolen for mere end et år siden, kræves et grundforløb på 20 uger inden opstart på uddannelsen. Grundforløbet er et fuldtidsstudie med SU, hvor du kan passe dit fritidsjob ved siden af studierne. Opstart for disse grundforløb er medio januar og medio august

#### HHX

Der kræves et 5 ugers adgangsgivende grundforløb rettet mod detailhandlen inden opstart på uddannelsen, hvis du har en færdiggjort uddannelse fra HHX.

Du er berettiget til SU og kan have dit fritidsjob sideløbende. Opstart for dette grundforløb er løbende.

#### STX, HTX og HF

Der kræves et 10 ugers adgangsgivende grundforløb rettet mod detailhandlen inden opstart på uddannelsen, hvis du har en færdiggjort uddannelse fra STX, HTX eller HF.

Du er berettiget til SU og kan have dit fritidsjob sideløbende. Opstart for dette grundforløb er løbende.

#### HG

Alle med en HG vil kunne starte direkte på Experience Host-uddannelsen uden forudgående grundforløb.



## ANSØGNING

Du står selv for tilmelding til grundforløb på den ønskede lokale handelsskole enten ved at kontakte handelsskolen eller ved at søge optagelse via [www.optagelse.dk](http://www.optagelse.dk)

Tilmelding til Experience Host-uddannelsen sker til NEXT UDDANNELSE KØBENHAVN.

### Ansøgningsfrist

Kontakt HR-afdelingen hos McDonald's, Flammen, Letz Sushi eller Sunset Boulevard.

### Ansøgningskema

Der kan søges optagelse til grundforløbene på [www.optagelse.dk](http://www.optagelse.dk)



## GODT AT VIDE

**Uddannelsens varighed:** 2 år (inkl. 8-10 skoleophold)

**Økonomi:** Elevløn jf. 3F/HORESTA elevoverenskomst

**Skole:** NEXT UDDANNELSE KØBENHAVN

**Opstart:** Aftales med restauranten

**Videreuddannelse:** Uddannelsen er adgangsgivende til Erhvervsakademiuddannelser f.eks. Akademiuddannelsen Retail Leadership.

## HVAD KAN UDDANNELSEN BRUGES TIL?

Uddannelsen er adgangsgivende til Erhvervsakademiuddannelser f.eks. Akademiuddannelsen Retail Leadership, som er en uddannelse på 2,5 år. Efterfølgende kan der læses videre på en 2 årig HD 2. del. Med Experience Host-uddannelsen kan du således opnå et bachelorniveau med ECTS point sideløbende med din karriere i restauranten.



### Økonomi

Du modtager elevløn jf. 3F/HORESTA elevoverenskomst. Satserne reguleres jf. overenskomsten hvert år pr. 1. marts.

### Uddannelsesaftale

Der skal indgås en uddannelsesaftale mellem dig og restauranten. Der skal derudover udfyldes en uddannelsesplan, hvilket sker i samarbejde mellem restaurant, dig og NEXT UDDANNELSE KØBENHAVN.

### Internat ved skoleophold

I forbindelse med skoleophold kan du vælge at bo på Skolehjemmet i Valby.

Læs mere og find priser på hjemmesiden [www.hskhjem.dk](http://www.hskhjem.dk)





**HORESTA**  
Udgivet af HORESTA  
Juli 2018

Vodroffsvej 32  
1900 Frederiksberg C  
Tlf. +45 35 24 80 80  
[www.horesta.dk](http://www.horesta.dk)