



Styrk dine igu-ansatte med fagspecifik opkvalificering



→ Køkken og restauration

Byg videre på dine igu-medarbejderes kompetencer og styrk deres rolle på arbejdspladsen.

Igu-ansatte kan være en værdifuld ressource i det daglige arbejde. Med en fagspecifik uddannelsespakke kan de få en faglig og sproglig opkvalificering, som er skræddersyet til jeres branche, arbejdsområder og processer.

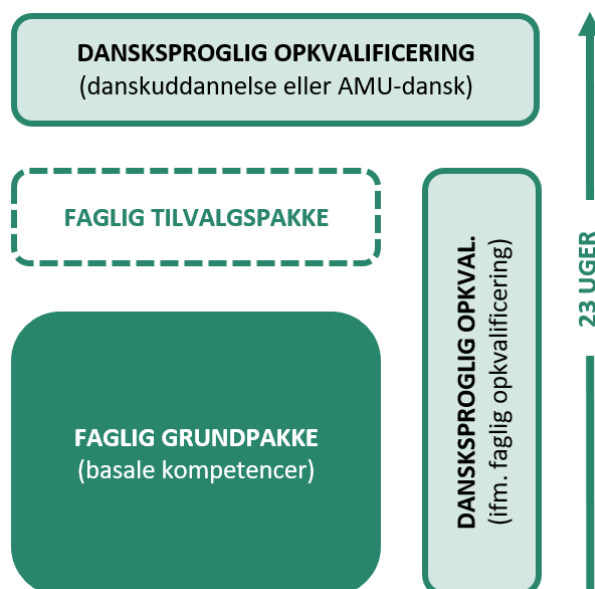
Uddannelsespakken består af flg. elementer:

- **Faglig grundpakke:** Basale kompetencer i forhold til arbejdet på hotel, restaurant, kantine og café (varighed: cirka 55 dage)
- **Faglig tilvalgs pakke:** Servering og gæstebetjening på hotel og restaurant (varighed: 8 dage)
- **Dansksproglig opkvalificering** både ifm. den faglige opkvalificering og som et adskilt uddannelsesforløb.

Formålet med uddannelsespakken er at give igu-ansatte en introduktion til arbejdet på hotel, restaurant, kantine og café i Danmark med fokus på kulturforståelse på arbejdspladsen.

Derudover er der fokus på fødevarerhygiejne, grundtilberedning, ergonomi og arbejdsmiljø, dansk og international madkultur samt værtskab.

Det vil fortsat være muligt at tilrettelægge individuelle opkvalificeringsforløb under en igu-ansættelse.



Konkrete fordele for jeres virksomhed

- **Hurtigere oplæring** i brancherelevante opgaver
- **Bedre kommunikation og samarbejde** med både kolleger og ledelse
- **Øget kvalitet og sikkerhed** i opgaveløsningen
- **Større fastholdelse** af medarbejdere

Sådan kommer I i gang

Er I nysgerrige på, hvordan I bedst opkvalificerer jeres igu-ansatte?

Scan QR-koden eller besøg IntegrationogJob.dk/igu-fagspec

Ofte kan kommunen også hjælpe med at tilrettelægge forløbet.

