

## Søger du job, uddannelse eller karriere indenfor:

- Fødevareindustri
- Køkken/kantine
- Slagter
- Hotel
- Restauration
- Café

**Start på vores opkvalificeringsforløb og bliv en del af en fantastisk branche med masser af jobs, uddannelsesmuligheder og karriereveje. Få afklaring og kompetencer på 45 dage.**

Nu udbydes rekrutterings- og opkvalificeringsforløb for områderne: fødevareindustri, køkken, kantine, hotel, restauration, slagter og café. Her får du de faglige og relevante kompetencer, som branchen efterspørger.

Opkvalificeringsforløbet varer 45 dage. Her bliver du godt rustet til at indtræde i en fantastisk branche, som rummer mange individuelle muligheder. De faglige kompetencer, som du opnår, kan bruges bredt i branchen. Efter forløbet kan du varetage flere ufaglærte jobfunktioner, som fx fødevareproduktionsmedarbejder, bartender, fødevareproduktions-, kantinedrifts-, storkøkkens-, drifts- og cafémedarbejder, morgen-, middag- og aftenserveringsmedarbejder samt medarbejder i forskellige grene af køkken og det brede industriområde. Under opkvalificeringsforløbet bliver du løbende orienteret omkring beskæftigelse og uddannelsesmuligheder samt de forskellige indgangsveje til branchen.

Efter forløbet kan du eventuelt starte på en ordinær ung- /voksenlærlingeløn fra første arbejdsdag, hvis du ønsker at starte på en uddannelse eller påbegynde ufaglært beskæftigelse.

Projektet er udarbejdet i samarbejde med fødevarebranchen, Rybners og de lokale jobcentre.

Informationsmøde omkring kurset, og de muligheder det giver, finder sted tirsdag d. 25. marts 2025 kl. 10.00



## Det faglige indhold på forløbet indbefatter bl.a.:

- Grundtilberedning
- Tilberedning af smørrebrød samt varme og kolde retter
- Introduktion til pøsemageri samt forædling af kød
- Emballering og etikettering af kødprodukter
- Branche intro hotel, restaurant og cafe
- Arbejdsmiljø
- Grundlægende køkkenkompetencer
- Kommunikation i teams
- Anvendelse af LEAN værktøjer i produktionen

## Praktisk info:

- **Den 25. marts 2025 kl. 10.00:** Informationsmøde på Jobcenter Esbjerg i Exnersgade 33, 6700 Esbjerg, hvor repræsentanter fra branchen og jobcentrene vil orientere dig om dine muligheder, og hvordan et eventuelt forløb vil kunne gennemføres.
- **Den 31. marts 2025:** 4 dages screeningsforløb påbegyndes på Rybners Restaurant- & Kokkeskole.
- **Den 4. april 2025:** Det faglige opkvalificeringskursus opstartes på Rybners Restaurations- & Kokkeskole
- **Den 6. juni 2025:** Kursusforløb afsluttes.

## Økonomi:

Jobcentret dækker udgifterne til forløbet, og du fortsætter med den indtægtsydelse, du er tilknyttet i dag. Du er under opkvalificeringsforløbet fritaget fra jobsøgning.

📍 **Spørgsmål samt tilmelding** kan ske til din lokale jobcenter-medarbejder.

🕒 **Daglig mødetid**  
Fra kl. 08.00 - 15.24.

📍 **Adresse:**  
Spangsbjerg Møllevej 72,  
6700 Esbjerg