

Självskattningsformulär
Servering
Svenska

Identifiera dina kompetenser

Har du erfarenheter från ett yrke och vill veta hur du kan använda dina erfarenheter från ditt yrkesliv i Sverige?

Genom att göra en självskattning får du en bild av vad som krävs för yrket.

Självskattningen gör du genom att fylla i ett formulär som är kopplat till ett yrke på den svenska arbetsmarknaden. Svaren är tänkt att användas som ett stöd för dig och du kan använda självskattningsenkäten i dialog med en arbetsförmedlare. Svaren kan underlätta för Arbetsförmedlingen, och dig att välja rätt bland Arbetsförmedlingens insatser. Kanske behöver du stöd för hur du ska kunna använda dina kompetenser i Sverige, få information om hur du kan gå vidare, komplettera din utbildning, praktisera eller göra en validering.

Frågorna i självskattningen bygger på de krav som finns för olika yrken i Sverige. Svaren baseras på dina kunskaper och erfarenheter inom yrket.

Alla dina kunskaper och erfarenheter räknas. Det är du själv som värderar dina kompetenser.

Denna självskattning handlar om serveringsyrket.

De yrken som räknas som kvalificerade i detta underlag är servitris, servitör och hovmästare.

Du behöver inte ha en utbildning för att kunna skatta dina kompetenser och erfarenheter. Om du har en utbildning bör du översätta denna om den är på ett annat språk än svenska samt lämna in den för bedömning. Arbetsförmedlingen hjälper dig med detta.

Vid en validering, där dina kompetenser inom yrket bedöms, kan du erhålla intyg på behov av komplettering samt bli validerad mot ett yrke. Arbetsförmedlingen hjälper dig att komma i kontakt med utförare av validering enligt branschens krav.

Bedöm dina kompetenser och erfarenheter utifrån följande nivåer och diskutera dessa vidare med arbetsförmedlingen.

Du kan utgå från följande för att identifiera dina kompetenser

1: Ingen erfarenhet

- Här kanske du har teoretisk kunskap men ingen praktisk erfarenhet.

2: Liten erfarenhet

- Du har provat på att arbeta under tiden du gick en utbildning.

Självskattningsformulär
 Servering
 Svenska

3: Bra erfarenhet

- Du har referenser och arbetsintyg som gäller för arbete under ett år.

4: Stor erfarenhet

- Du har flerårig praktisk erfarenhet och kan relativt fort börja arbeta självständigt.

5: Mycket stor erfarenhet

- Du ska kunna testas på en arbetsplats direkt som arbetsledare, chef eller expert.
- Du har erfarenhet av att organisera och utveckla verksamheten och har erfarenhet av administration och styrning.
- Du har erfarenhet av att kommunicera hur arbetet inom området ska bedrivas och kan engagera och motivera medarbetare.
- Du har erfarenhet av att organisera resurser till olika projekt/grupper/verksamhetsområden/medarbetare.

Använd fritextfältet, längst ned i enkäten om du vill utveckla dina erfarenheter. Det kan handla om att du har erfarenheter inom branschen men det saknas frågor om just detta i självskattningsenkäten.

Kan du styrka dina kunskaper och erfarenheter på något sätt, till exempel genom intyg eller betyg?

Om du har intyg eller betyg kan Arbetsförmedlingen hjälpa dig med att översätta och validera dem.

Självskattningsformulär Servering

Svara på en skala från 1 Ingen erfarenhet till 5 Mycket stor erfarenhet.

Fråga	Värdskap och Kommunikation	1	2	3	4	5
1.	Jag arbetar serviceinriktat					
2.	Jag sätter gästen i centrum och agerar professionellt					
3.	Jag bemöter gästen på ett omhändertagande sätt					
4.	Jag tappar inte tålamodet i samarbetet med gäster					
5.	Jag arbetar strukturerat och hanterar stressiga situationer systematiskt					

Självskattningsformulär
 Servering
 Svenska

Fråga	Värdskap och Kommunikation	1	2	3	4	5
6.	Jag hanterar instruktioner utifrån verksamhetens behov					
7.	Jag ser helheten i relation till mina arbetsuppgifter					
8.	Jag är lyhörd för att ta mig an arbetsuppgifter					
9.	Jag lyfter frågor som behöver diskuteras då verksamheten behöver utvecklas och förbättras					

Fråga	Erfarenheter som är viktiga för servering i olika roller	1	2	3	4	5
Erfarenheter som hovmästare						
1.	Jag har varit arbetsledare för serveringspersonal.					
2.	Jag har organiserat serveringspersonalens arbete					
3.	Jag har arbetat med schemaläggning.					
4.	Jag har tagit emot förbeställningar.					
5.	Jag har skött arrangemanget vid till exempel större festmåltider.					
6.	Jag har organiserat framtagningen av menyer					
7.	Jag har tagit emot bordsbokningar.					
8.	Jag har placerat gästerna så att restaurangen utnyttjas så effektivt som möjligt.					
9.	Jag har arbetat med kassasystem och olika betalformer.					
10.	Jag har kunskaper om specialkost av olika slag, till exempel mat för allergiker					
11.	Jag förmågan att presentera rätter på ett smakfullt sätt.					
12.	Jag har förmågan att ge förslag på passande dryck.					

Självskattningsformulär
 Servering
 Svenska

Fråga	Erfarenheter som är viktiga för servering i olika roller	Ja	Nej
13.	Jag är utbildad sommelier (vinkypare), eller har arbetat som sommelier utan utbildning.		
14.	Om Ja – beskriv vilka centrala arbetsuppgifter du har haft:		

Fråga	Erfarenheter som är viktiga för servering i olika roller	1	2	3	4	5
15.	Jag har erfarenhet av att köpa in viner och andra drycker till restaurangen.					
16.	Jag har erfarenhet av att skriva vinlistor.					
17.	Jag har erfarenhet av att utbilda personalen.					
18.	Jag har kunskaper om annan dryck, exemplifiera:					

Erfarenheter som servitris och servitör:

19.	Jag har förmågan att arbeta effektivt i en stressig miljö.					
20.	Jag kan utföra olika bär- och serveringsmetoder.					
21.	Jag har förmågan att arbeta organiserat.					
22.	Jag har förmågan att arbeta flexibelt då arbetet så kräver.					
23.	Jag har kunskaper om specialkost av olika slag, till exempel mat för allergiker.					
24.	Jag förmågan att presentera rätter på ett smakfullt sätt.					
25.	Jag har förmågan att ge förslag på passande dryck.					
26.	Jag har förmågan att ansvara för olika stationer (bord).					

Självskattningsformulär
 Servering
 Svenska

Fråga	Erfarenheter som är viktiga för servering i olika roller	1	2	3	4	5
27.	Jag har förmågan att ta emot beställningar och hålla reda på dessa mot beställning i kök samt dryck i bar.					
28.	Jag har förmågan att hantera redskap.					
29.	Jag har förmågan att arrangera smakfulla uppdukningar					
30 a.	Jag har förmågan att ordna notan och ta betalt av gäster.					
30 b.	Beskriv dina erfarenheter från kassa och redovisning:					

Fråga	Erfarenheter från olika arbetsplatser	1	2	3	4	5
1.	Jag har arbetat på ett café					
2.	Jag har arbetat på en mindre restaurang.					
3.	Jag har arbetat på en större restaurang.					
4.	Jag har arbetat på en festvåning.					
5.	Andra arbetsplatser där jag har serverat mat och dryck:					

Om du vill förtydliga erfarenheter eller kunskaper som inte framkommer i frågorna ovan, vänligen beskriv nedan: