Studiebesök för lärare inom Gysär 14/6

Samverkan mellan skola och arbetsliv är viktig, både för att säkra kompetensförsörjningen och för att väcka elevernas lust att lära. Ett nära samarbete mellan skolan och näringslivet kan göra det lättare för elever att komma ut på praktik och de kanske kan få sitt första sommarjobb. Inom GYSAM jobbar man på många olika sätt för att samverka med arbetslivet, bland annat genom att tillsammans med näringslivskontoren arrangera ämnesvisa studiebesök för lärare som speglar det lokala näringslivet. Detta för att lärare ska få mer kunskap om arbetsmarknaden men också för att skapa mötesplatser och få igång en mer aktiv samverkan mellan skola och arbetsliv. Den 14 juni arrangerades ett studiebesök för skolpersonal från Hotell-, restaurang- och bageriprogrammet på gymnasiesärskolan på Ljungbergsgymnasiet i Borlänge.

Morgonen började på Galaxen där restaurangchef Roger Bäck berättade om anläggningen och den varierande verksamheten som bedrivs där. Han berättade att han har ett bra samarbete med Ljungbergsgymnasiet och andra skolor i kommunen och ser ett stort behov av fortsatt samverkan mellan skola och arbetsliv.

* Det är genom praktiken som eleverna på riktigt får känna på hur det är att arbeta i ett kök, på ett hotell eller i ett bageri, säger han.

Han poängterar vikten av att eleverna redan i skolan får veta vad det innebär att arbeta i branschen så att de inte blir överraskade när de kommer ut i arbetslivet.

* Restaurangyrket handlar om att ge kunden den bästa upplevelsen, vara serviceinriktad, alert och ha hög social kompetens. Man ska tycka att det är roligt att ge service och vilja anstränga sig för att ge kunden det hen efterfrågar, säger han.

Roger menar vidare att Hotell-, och restaurangyrken är viktiga instegsjobb för unga men behöver höja sin status för att branschen ska kunna hålla hög kvalitet och behålla kompetent personal längre.

* Det är många av de som utbildar sig som inte stannar kvar mer än ett par år på grund av att det är en väldigt slitig bransch. Det gäller att man redan från början är säker på vad det innebär och att det är ett yrke som man kommer att trivas med, menar han.

Han ser ett problem i att bristen på kompetent personal inom branschen gör att man tar in outbildad personal, vilket sänker statusen på yrket. Om det finns en tydlig koppling mellan skolan och arbetslivet och man pushar sina elever är det lättare att motivera dem till att vidareutbilda sig eller stanna kvar i yrket en längre tid, menar han.

* Skolorna bör satsa mycket mer på praktik och lärlingsutbildningar och förbereda eleverna på vad som kan hända när man jobbar inom restaurangen. Du kommer att träffa på fulla personer som kanske inte alltid är trevliga, men du måste alltid anstränga dig för att göra kunden nöjd.

Roger tycker även att det är viktigt för eleven att få se hela ledet i kedjan, att få prova på olika roller, så som matlagning, diskning och servering för att förstå hur allt hänger ihop. Genom det kan man göra köken mer effektiva och skapa en förståelse för varann i arbetslaget. De är på Galaxen väldigt positiva till att ta emot praktikanter från skolorna, men de behöver ha framförhållning på grund av schemaläggning och så vidare. Personalen från Ljungbergsgymnasiet intygar att Galaxen tar väldigt bra hand om de elever som väljer att göra sin praktik på Galaxen.

Förmiddagen fortsatte på Scandic hotell i Borlänge där husfru Briitta Leinonen berättar att de har ett nära samarbete med skolorna i kommunen och att elever som tidigare haft praktik hos dem nu fått anställning. Hon berättar även om deras samarbete med Arbetsförmedlingen som handlar om att validera nyanländas utbildningar inom Hotell och restaurang. Syftet är att de snabbare ska kunna ta ett jobb och att fylla det behov av utbildad personal inom branschen som behövs och kommer att behövas i framtiden.