

# Servitøren

Gjør måltidet til en opplevelse...



En dyktig servitør skaper god stemning!



## SERVITØRFAGET

Servitørfaget er et internasjonalt fag. Faget er under stadig utvikling gjennom etablering av nye serveringssteder med flerkulturelle trekk og trender. En god servitør er restaurantens ansikt utad, og det er viktig at du er initiativrik og utadvendt og flink til å kommunisere.

### Hva gjør en servitør?

En servitør må kunne mye om mat og drikke, men må i tillegg være en flink selger. Din jobb er også å gi gjestene god og korrekt informasjon om mat og drikke, for å sikre at de får en smakfull opplevelse. Servitører jobber i et livlig miljø, og må gjerne like å variere mellom kvelds- og dagvakter. Du har også mulighet til å spesialisere deg for å jobbe som bartender eller som vinkelner, spesialist på kombinasjoner av mat og vin. Du skal også være i stand til å gjennomføre ulike arrangementer i forskjellige typer lokaler, det være

seg selskaper, banketter, kurs og konferanser samt andre relevante oppdrag.

### Hvor kan jeg jobbe?

En servitør kan jobbe på hoteller, restauranter, puber, barer, cruisebåter og andre serveringssteder. Yrket preges av stadig tiltakende internasjonalisering, og det forventes at du kan forholde deg til mennesker med andre språk og kulturbegreper på en måte som ivaretar gjestens ønske om gode opplevelser.

## FAKTA

**Yrkesbetegnelse:**  
Servitør

**Eventuell videreutdanning:**  
Kjøkken- og restaurantledelse, Vinkelner, Hotelledelse, Reiselivsledelse

**Lønn i læretiden:**  
40% 1. halvår, 45% 2. halvår,  
55% 3. halvår og 60% 4. halvår.

Mer informasjon på [www.restaurantfag.com](http://www.restaurantfag.com)