



Mattias Spolander, elev på den kvalificerade yrkesutbildningen Företagare – Camping/Stugby, går igenom ritningar tillsammans med läraren Maria Boman. Foto: Björn Petterson

Kvalificerade för turism

Gäster som vill ha bästa standard och krav på breddad verksamhet.

Villkoren för att lyckas i camping- och stugbranschen hårdnar.

Men nu finns hjälp att få tack vare en kvalificerad yrkesutbildning i konsten att driva en fritidsanläggning.

Den kvalificerade yrkesutbildningen Företagare – Camping/Stugby huserar på Gastronomihögskolan i Varberg. Utbildningsmålet är att eleverna ska kunna driva och utveckla en fritidsanläggning. Och valet av utbildningsort är ingen slump.

– Varberg är den näst största kommunen i Sverige när det gäller gästnätter. Här finns också många bra och välskötta anläggningar, säger skolans rektor Alf Carlsson.

Utbildningen, som är inne på sitt första pilotår, drogs igång efter

indikationer från branschen om att man behöver en kompetenshöjning. Och klartecken för ytterligare en kursstart i höst har getts.

– Camping är en expansiv bransch med många förändringsinslag. Det finns en allmänt högre kravnivå i samhället, säger Alf Carlsson.

VIKTIG PRAKTIK

I dag kräver gästerna bättre standard, pool, ordentlig isolering och öppettider som sträcker sig över längre period av året.

Men det finns också en önskan i branschen om att utöka verksamheten med konferensavdelningar, restauranger och spaanläggningar.

– Det är inget man slänger ihop i en handvändning. Konsumenten nöjer sig inte med vad som helst, konstaterar Alf Carlsson.

Utbildningen har plats för 25 elever och är 1,5 år lång. Sammanlagt ger den 60 KY-poäng. Praktik eller LIA – Lärande i arbete ingår också.

– Praktiken är oerhört viktig och vi har lagt den så att eleven ska

kunna vara med en hel säsong, säger Alf Carlsson.

För att söka till utbildningen krävs att man är motiverad för området. Alla sökande intervjuas.

– Första kullen visar att vi nått ut till rätt målgrupp. Alla elever har någon anknytning till branschen, säger Alf Carlsson.

Mycket av studietiden går åt till ekonomistudier. Man arbetar utslutande med datorer.

STORA DELKURSER

Marknadsföring är ett annat brett ämne men också affärsjuridik med avtalsfrågor och arbetsrätt ingår.

– Vi har också två stora delkurser i måltidsservice med butik och kioskservice. Eleverna får också lära sig den nya livsmedelslagstiftningen och livsmedelshantering, säger Alf Carlsson.

Nästa kursstart är den 16 oktober. Ansökningstiden sträcker sig till den 15 september.

PERNILLA FALKMAN

Mer information finns på www.gastronomihogskolan.com