

The logo consists of two rounded rectangular shapes. The left one is green and the right one is purple. The word "INBJUDAN" is written in white capital letters on the purple shape.

## Validering som verktyg för kompetensförsörjning inom Hotell- och restaurangbranschen i Kronoberg

---

**Tid:** 13 september 2019, kl. 10:00-13:00 (inkl. lunch)

**Plats:** Växjö Konserthus, V Esplanaden 10-14, Växjö

**Anmälan:** Senast den 5 september via denna [anmälningslänk](#). Antalet platser är begränsat.

---

Inom hotell- och restaurangbranschen är det många som saknar papper på sin kunskap. Genom att validera sina kunskaper omvandlas det man lärt sig genom praktiskt arbete till formell kunskap. *Validering är alltså inte utbildning eller praktik utan en metod som leder till ett skriftligt kunskapsbevis.*

Det erbjuds flera möjligheter för den som vill utveckla sig inom sitt yrke eller för en arbetsgivare som vill satsa på sin personal. Det finns flera vägar att validera och använda valideringen som ett verktyg i kompetensförsörjningen.

Hotell- och restaurangfacket och Region Kronoberg bjuder därför **den 13 september 2019 in till en dialog om kompetensförsörjning med valideringen som ett verktyg.**

**Målgruppen:** arbetsgivare inom hotell- och restaurangbranschen.

Vi ser fram emot din anmälan och medverkan!



*En värld av  
möjligheter*



## Preliminärt program

Kaffe och fika finns uppdukat från kl. 09:30

- 10:00            **Region Kronoberg, UHR och HRF hälsar välkommen samt presentationsrunda**
- 10:05-10:20    **Region Kronoberg, Regionens roll och uppdrag i kompetensförsörjningsfrågor**
- 10:20-10:35    **ESF-projektet, En värld av möjligheter**
- 10:35-11:05    **Hotell- och Restaurangens Yrkesnämnd (UHR) berättar om branschens valideringsverktyg**
- 11:10-12:00    **WORKSHOP**

### *Grupp 1*

#### **ESF-projektet, En värld av möjligheter om valideringsmöjligheter inom ramen för projektet**

- Vilka behov och utmaningar finns det i min verksamhet idag när det gäller valideringen?
- Hur skulle dessa behöva hanteras? Finns det prioriterade behov som du vill lyfta till projektet?

### *Grupp 2*

#### **Valideringsmöjligheter inom offentligt kök, UHR och Region Kronoberg**

- Vilka utmaningar och behov finns det idag inom offentligt kök när det gäller valideringen? Vilka är särskilt viktiga att hantera?
- Hur skulle dessa behöva hanteras? Finns det prioriterade behov?

## Varmt välkommen!

*Heid Knorn, projektledare ESF projekt, "En Värld av möjligheter", Hotell- och restaurangfacket*  
*Zekija Mujcic, samordnare kompetensförsörjningsfrågor, Region Kronoberg*



*En värld av  
möjligheter*

