



VELKOMMEN TIL PS:HOTELL – DET LILLE HOTELLET I HJERTET AV OSLO



OM PS:HOTELL



PS:hotell åpnet dørene i november 2011, og er et helt ordinært hotell med 31 rom, egen konferanseavdeling og restaurant. Gjestene våre er som alle andre gjester på Oslo-hotellene, med de samme krav og forventninger.

Hotellet ligger på Vulkan, tett på Akerselva og midt i Oslos geografiske sentrum. Hotellet har fokus på miljø og er ett av Norges to første hoteller klassifisert som energiklasse A-hotell.

PS:hotell er eid av arbeidsmarkedsbedriften Itas amb AS.



OM PS:HOTELL



Selv om PS:hotell er et hotell på linje med alle andre, er det samtidig et verktøy for mennesker som trenger veiledning, kunnskap og erfaring for å enten komme inn i, eller tilbake til, det ordinære arbeidslivet.

Ved å jobbe på PS:hotell, vil deltakeren få

- Arbeidsavklaring og bistand i sine karrierevalg
- Arbeidstrening og forståelse for premisser for det ordinære arbeidsliv.
- Yrkesrettet kompetanse og opplæring
- Jobbe på en relevant og realistisk arbeidsplass

I tillegg til *basisferdigheter*, tilbyr hotellet opplæring i fire hovedarenaer:

- Resepsjon
- Kjøkken
- Restaurant
- Housekeeping



OM PS:HOTELL



Våre deltakere kommer hovedsakelig til PS:hotell fra NAV, via Itas og andre arbeidsmarkedsbedrifter. Innsøk gjøres av saksbehandler hos NAV, og oversendes inntakssansvarlig ved Itas. Det avtales da et møte på hotellet, hvor deltaker og saksbehandler får en omvisning og en innføring i arbeidsoppgavene.

Tiltak som finnes på PS:hotell:

- Arbeidspraksis i Skjermet Virksomhet (APS)
- Avklaring
- Kvalifisering i arbeidsmarkedsbedrift (KIA)

De fleste av våre deltakere har AAP fra NAV, men vi har også deltakere i Kvalifiseringsprogrammet og Introduksjonsprogrammet.



HOT TRAIN



Hot Train er et akronym for Hotel Training, og er en håndbok i praktisk opplæring av personer i arbeidsrettede tiltak i hotellbransjen – utviklet i et europeisk samarbeidsprosjekt.


Metoden tar utgangspunkt i anerkjente teorier og voksenpedagogikk, som sier at den beste måten å lære en jobb på, er å være i jobb, og at den beste måten å lære å løse arbeidsoppgaver på, er å utføre arbeidsoppgavene. Den enkle filosofien er altså: Den som trener blir god.



Håndboken består av 38 opplæringsmoduler, utformet som tydelige beskrivelser av hver enkel arbeidsoperasjon. Ofte med illustrasjoner, da alle ikke nødvendigvis er så flinke til å lese. Den er fordelt på fem fagområder: resepsjon, kjøkken, restaurant, housekeeping samt basisferdigheter.


Dokumentasjonsplan

Læringsområde: Housekeeping
Læringsmodul: Liste over såper
Gjelder for perioden fra – til:

Navn: _____
Dato: _____

Arbeidsgivers krav til kompetanse / Læringsmål <i>Hva deltaker må kunne</i>	Læringsresultat: <i>Deltaker har fått opplæring i og har gjennomført en test i følgende emner</i>	Vurderingsmetode <i>Hvordan testen er gjennomført</i>	Resultat av test på PS: Hotell <i>Godkjent/ikke godkjent</i>	Resultat av test på Scandic Hotell <i>Godkjent / ikke godkjent</i>	Kommentarer
	Indur Fast: <ul style="list-style-type: none">Vaske- og pleiemiddel til daglig rengjøring av alle vaskbare gulv.Denne legger igjen en form for voks som gjør gulvet mer slitesterkt. Bruksområder: <ul style="list-style-type: none">Restaurant (Gulv)Resepsjon (Gulv) Brukes alltid på gulvene, hver dag utenom fredag. Da skal man bruke Renolit NR.	Teori/praktisk oppgaveskifte			

 
Lifelong Learning Programme



BASISFERDIGHET



Som semi-ekstern arena, vil alle som jobber på PS:hotell være i kontakt med betalende gjester. Basisferdigheter er noe som må være på plass før man er klar for ordinær jobb, og PS:hotell er et utmerket sted for avklaring av dette, samt en trygg plass for deltakeren å få den nødvendige veiledningen på en konstruktiv måte.

- ADL-ferdigheter (Activities of Daily Life)
 - Hygiene, egen helse, bolighold, økonomi, etc.
- Basiskompetanse
- Framtreden og oppførsel
- Samarbeidsevne
- Virkelighetsoppfatning
- Kognitive evner
- Forståelse for arbeidstakerrollen
- Motivasjon og arbeidsmoral
- Egenvurdering
- Egnethet for serviceyrket



RESEPSJON



Resepsjonen er ikke bare hotellets hjerte, men også dets ansikt utad. Her møtes våre gjester av smilende ansikt som alltid står klare til å hjelpe. I tillegg til grunnleggende resepsjonsarbeid, bistår de også med enkel servering i loungeområdet.

- Booking- og reservasjonssystem
- Gjestehåndtering
- Innsjekk/utsjekk
- Kjennskap til romtyper
- Konferansevert/reservasjoner
- Kundebehandling og –service
- Salg og mersalg
- HMS/brannsikkerhet/evakuering
- Oppgjør rutiner og kassesystem
- Espressomaskin og enkel servering
- Kunnskap om nærområdet
- Resepsjonens egne arbeidsregler



KJØKKEN



Hotellkjøkkenet holder åpent fra tidlig morgen til sent på kveld, og legger stolthet i å servere mat av ypperste kvalitet. Her forberedes og lages frokost, lunsj, ala carte, samt selskap, og man lærer alt om hvordan et storkjøkken fungerer – helt fra de små detaljene til å se det store bildet.

- Hygiene/IK-mat
- Vurdering av kvalitet på råvarer
- Planlegge og tilberede måltider
- Metoder for matlaging og tilberedelse
- Produsere retter ut i fra oppskrifter og foreta porsjonsberegning
- Riktig bruk av kniver og kjøkkenutstyr
- Riktig arbeidsteknikk
- Relevante faguttrykk
- Kunnskap om dietter/allergier
 - Lage alternativer ved allergi/kulturelle preferanser
- Samarbeid
- Mulighet for lærlingplass



RESTAURANT



Restauranten på PS:hotell har 60 plasser (+ uteservering) og huser frokost, varm lunsj og ala carte, samt catering og forhåndsbestilte arrangement. Oppgavene er mange og varierte, og i tillegg til grunnleggende restaurantopplæring får man uvurderlig innsikt i viktigheten av forberedelse, samarbeid og kundebehandling.

- Bordekkning i henhold til standard
- «Vett og etikette»
- Serveringsteknikker
- Hygienerutiner
- Kunnskap om mat og drikke
 - Hva står på menyen, hvordan er det laget
 - Foreslå alternativer ved allergi/kulturelle preferanser.
- Salg og mersalg
- Oppgjørrutiner og kasseystem
- Kunnskap om nærområdet
- Mulighet for lærlingplass



HOUSEKEEPING



Housekeeping har ansvar for renhold av hotellets 31 rom, samt alle fellesarealer. PS:hotell har jevnt over høyt belegg, og det stiller store krav til kvaliteten på renhold; alle gjester skal møtes av flotte, innbydende rom! Her læres det at forberedelser, teknikk og øvelse er alfa omega.

- Forberedelser i forkant av rengjøring
- Innsikt i kjemikalier og renholdsutstyr
- Rengjøring av rom:
 - Skifte på/re opp senger
 - Tørke støv/støvsuge
 - Vaske bad/WC
- Rengjøring av fellesarealer:
 - Trappehus/korridorer
 - Restaurant/Resepsjon
 - Toaletter
- Riktig teknikk ved rengjøring
- Lese, og fyller ut, skjemaer vedrørende rom.
- Imøtekomme gjester på en trivelig måte



VELKOMMEN



Ved interesse, ta kontakt med inntaksansvarlig:



Heidi Nilsen

454 61 901

heidi.nilsen@itasamb.no

