Varför Michael och Tomas valde att validera sina kompetenser

Under 2020 valde både Michael Lynch och Thomas Sjölin att validera deras kompetenser inom yrket kock. De både validerades av yrkesbedömaren Dragan Jovic på hans restaurang Gustav Adolf i Malmö. Restaurang Gustav Adolf är medlem i Visita och har sedan 2018 validerat flera personer och på så sätt hjälpt många på arbetsmarknaden. Michael Lynch validerade sina kompetenser som privatperson när han sökte arbete och Tomas Sjölin validerade sina kompetenser med stöd av arbetsförmedlingen.

Privat validering med Michael Lynch.

Under 2020 tog valde Michael Lynch att validera sina kompetenser privat. Michael Lynch har gedigen erfarenhet och kunskap inom yrket då han har spenderat stor del av hans arbetsliv inom branschen. Michael likt många andra landade i branschen utan formell utbildning och har då lärt sig på vägen vilka moment som krävs inom kockyrket. Han började som diskare för att sedan arbeta som kock. Michael klarade sin validering och kan idag säga att han är en kock och han har även nu formella intyg som intygar detta.

Michael har lång arbetslivserfarenhet från branschen och valideringen var ett bra sätt för honom att visa att han hade rätt kompetenser för att få en yrkestitel som kock. Han tycker att kompetensintyget som genereras av valideringen gav honom bättre förutsättningar på arbetsmarknaden. Det ger honom också fler möjligheter att söka arbete då det för många tjänster krävs ett formellt intyg för att få arbete som kock.

Michael har förvärvat goda kompetenser med stöd av professionella kockar som han arbetat tillsammans med och det som behövdes för att ytterligare stärka detta var en validering.

Han har tidigare arbetat som a la carte kock men vill nu byta till att arbeta som kock i ett offentligt kök då arbetstiderna passar honom bättre.

Eftersom han har en sådan bra arbetslivserfarenhet var utbildning inte ett första val. Han tycker inte att han behöver lära sig allt från grunden då han genom arbete lärt sig mycket. Han har gått vägen från diskare till kock behövde nu få visa vad han kan. Valideringen var därför ett bra alternativ. Dessutom tog valideringen bara 10 dagar – och det gick ju jättebra eftersom han uppfyllde branschens alla krav och blev kock. Michael menar att valideringen sätter en viktig stämpel på förvärvade kompetenser, vilket gett honom bättre självkänsla. Nu kan han presentera sig som kvalificerad kock – med stöd av kompetensintyget.

Tomas Sjölin har jobbat till och från i restaurangbranschen sedan han var 16 år men har aldrig haft en formell utbildning eller några diplom. Så när krisen gjorde att konkurrensen för restaurangjobben blev ännu hårdare bestämde sig Tomas för att få sina kunskaper validerade, det vill säga få sina yrkeskunskaper bedömda och dokumenterade. Detta gjorde Tomas med stöd av arbetsförmedlingen för att ge honom bättre förutsättningar på arbetsmarknaden.

- Tack vare valideringen kan jag söka tjänster och roller som jag inte ens var aktuell för tidigare, säger Tomas Sjölin.

Nu har han hunnit fylla 60 år. Genom åren har han hunnit provat på både det ena och det andra i yrkesväg. Han har varit fartygsbefäl, dykledare och jobbat med musselodling, men ständigt kommit tillbaka till restaurangvärlden.

- Det är en miljö jag känner mig hemma i, man är lite som en familj. För många är restaurangjobb övergångsjobb, men det har alltid varit bra att falla tillbaka på.

Men att landa restaurangjobben är inte lika lätt som det brukade vara, menar Tomas. Särskilt med tanke på coronapandemin som har slagit hårt mot branschen.

- Förut kunde man i princip promenera in i ett kök och fråga om det fanns arbete. Hade man bra kontakter och kunde visa vad man går för så var det lätt att få jobb, säger Tomas Sjölin. Nu behöver man papper på sina kunskaper, särskilt om man ska kunna konkurrera med personer som är 20 år yngre

Snabb process

För att öka sina jobbchanser ansökte han därför om att bli validerad som kock. Han påbörjade valideringsprocessen i mitten på december, och blev klar innan jul. För tillfället väntar han på att gesällbrevet – ett sorts yrkesbevis – ska trilla ner i brevlådan.

– Att jag klarat valideringen blev som en tidig julklapp. Och att ha ett gesällbrev som bekräftar mina kunskaper och som jag kan ha med i cv:t har styrkt självkänslan. Det kan ingen ta ifrån mig.

Nu hoppas han som många andra att restriktionerna ska lätta upp. Och att arbetsgivare ska våga anställa folk i en större utsträckning igen.
– Jag hoppas att det lättar upp mot våren eller sommaren. Sen så gör gesällbrevet att jag har en helt annan förmåga att söka fler sorters tjänster och positioner. Det är betydelsefullt.
– För mig har det varit viktigt att kunna göra någonting under tiden man är arbetslös, Sverige är fantastisk när det gäller utbildning och vidareutveckling, det går alltid att hitta nya vägar.

Bild: Tomas Sjölin från en artikel hos Arbetsförmedlingen

Yrkesbedömare, navet i branschvalidering för hotell och restaurangbranschen

UHR validering - hotell och restaurangbranschens validering genomförs av certifierade yrkesbedömare. Professionella yrkesutövare inom våra 4 valideringsyrken, kock, servering, hotellreception och hotellkonferens. Yrkesbedömare är centrala i valideringen och utan dem kan inte valideringen genomföras och de är också ofta arbetsgivare.

Den utomordentlige yrkesbedömaren och kocken Dragan Jovic som arbetar på Restaurang Gustav Adolf i Malmö, har validerat många personer under sin tid som yrkesbedömare. Restaurangen är medlem till Visita och genom validering har de bidragit till att höja standarden i branschen.

Dragan anser att validering är bra för branschen och att vi höjer synen på yrket genom att värdera kompetenser genom valideringen. Han ser hur de som han validerar växer när de får kompetensintyget som kock och han har ofta sett hur viktigt erkännandet är, både för individens självkänsla i sin yrkesroll och för karriärs möjligheter.

Dragan tycker om att kunna ge ett erkännande av de krav som branschen ställer på kockyrket eftersom det påverkar både individen, arbetsgivare och branschen. Han känner sig delaktig i att kvalitetssäkra kockar i branschen och att hjälpa individer att utvecklas.

Om en person till exempel på papperet är köksbiträde men faktiskt arbetar liksom en kock och blir validerad till kock, ser Dragan hur betydelsefullt kompetensintyget faktiskt är.

Han menar att han har till uppgift att beskriva kompetenser som synliggörs och detta behöver göras professionellt.

Jag beskriver det i kompetensintyget och om det visar sig att kompletterande insatser behövs för att stärka individens möjligheter att kunna valideras till kock, ska dessa beskrivas tydligt så att de får ett värde.

Man måste föreställa sig att man ger rekommendationer som skall kunna genomföras och förstås av kanske flera som är involverade i en valideringsprocess. Det kan vara olika aktörer i en sådan process. Den som valideras, en arbetsgivare, en organisation med olika förutsättningar att ge kompletteringar eller kanske är det en validering på uppdrag till Arbetsförmedlingen som kan erbjuda flera kompletterandeinsatser och som skall planeras utifrån min rekommendation.

- När jag validerar kompetenser hos en individ på en arbetsplats - i faktiskt arbete, ser jag tydligt individens förutsättningar i relation till valideringens bedömningskriterier och arbetet i vardagen.

Det är såklart roligast när valideringen leder till yrkestitel och gesäll men det känns också bra att kunna hjälpa en individ vidare med förslag på komplettering så att hen kommer närmare kockyrket.