



ORMNN

OPPLÆRINGSKONTORET FOR RESTAURANT OG MATFAG I NORDRE NORDLAND



**Vi satser på utdanning
i fremtiden**





Til topps med ORMNN

Formålet vart er å kvalitetssikre læretiden for alle lærlinger, samt rekruttere faglært arbeidskraft til en spennende og mangfoldig bransje. Vi er et bransjekontor som er eid av medlemsbedriftene, noe som gir oss en unik mulighet til å skreddersy et opplegg for den enkelte lærling.

Fornøyd norgesmester

Å være lærling i Hurtigruten er noe jeg aldri kunne vært foruten! Jeg hadde aldri reist mye i Norge før jeg begynte som lærling, men nå har jeg sett mer enn de fleste andre jeg kjenner. Underveis i løpet har jeg som resepsjonslærling fått mulighet til å delta i to norgesmesterskap innen mitt yrkesfag, noe som har vært en helt unik læring for videre arbeid og erfaring. Så lenge man er engasjert og interessert, er det lett å være flink, noe som gjorde at jeg ble norgesmester to ganger.

I august 2019 skal jeg reise til Kazan i Russland for å delta på yrkes-VM for faglærte over hele verden. Dette verdensmesterskapet sies å være verdens tredje største arrangement bak fotball-VM og OL. Under alle disse konkurransene har jeg alltid blitt støttet av Hurtigruten og ikke minst ORMNN.

Med et fagbrev innen reiseliv og hotell er inngangsdøren videre alltid åpen. Etter min lærlingtid jobbet jeg litt i Hurtigruten som resepsjonist, helt til jeg fikk et spennende jobbtilbud fra

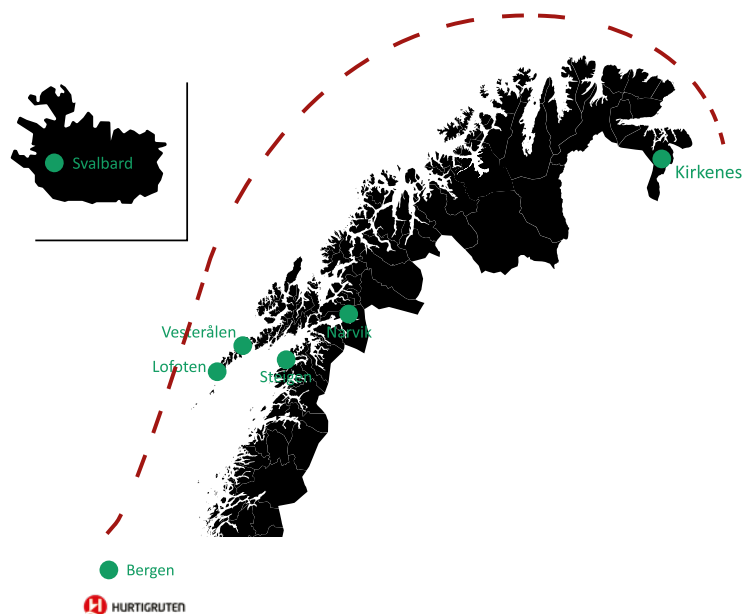
Clarion Hotel The Edge i Tromsø. Her jobber jeg nå som Kurs- og Konferanseplanlegger og har ansvar for planleggingen av alt fra små møter til store kongresser.

Morten Ridderseth



Veien til fagbrev

Opplæringskontoret gir deg god veiledning og oppfølging underveis. Det sikrer bedre organisering og planlegging av læretiden. I tillegg kan du delta på kurs og fagsamlinger sammen med andre lærlinger.



GoZee-appen gjør brosjyren levende



GoZee: Hvordan komme i gang i løpet av 30 sekunder

1. Skriv «GoZee» i søkefeltet i App Store eller Google Play, og last ned appen til smarttelefon eller nettbrett.
2. Åpne appen og bruk den på sidene med GoZee-ikonet.





Opplev verden

Restaurant og matfag er et internasjonalt fagområde, noe som gir deg unike muligheter for jobb, erfaring, og opplevelser i hele verden.

Under læretiden kan vi tilby språkutveksling gjennom EU-programmet Erasmus+, der du kan søke om å ta deler av læretiden i en bedrift i Europa. Her får du muligheten til å tilegne deg kunnskaper, ferdigheter og kvalifikasjoner som også gir deg personlig utvikling.

Vi møter deg

En suksessfaktor for oss er å ha tett oppfølging med alle lærlingene. Vi besøker ofte lærlingene ute i bedriftene under læretiden, der vi gjennomfører samtaler underveis, og går gjennom den faglige oppfølgingen. Vi arrangerer flere faglige kurs og samlinger for lærlingene, som sørger for at alle får den opplæringen de skal ha. Vi utnytter de ulike bedriftenes spisskompetanse og har utplassering for lærlingene på tvers av bedriftene våre.

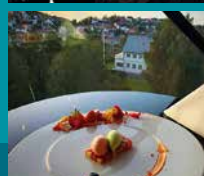
Fagbrevutdeling

Vi er meget stolte over alle våre lærlinger som tar fagbrev. Dette feirer vi hvert år i januar, der alle som har bestått fagprøven blir invitert på fagbrevutdeling. Dette er en festaften hvor kvelden avsluttes med høytidelig utdeling av fag- og svennebrev.



Velkommen som lærling hos oss!

Bli en del av et team som jobber med mat til konferansegjester, samt til to populære restauranter.





ORMN

OPPLÆRINGSKONTORET FOR RESTAURANT OG MATFAG I NORDRE NORDLAND



Kontaktinformasjon til de ansatte i ORMNN:

Einar Øverås, daglig leder, tlf.: 915 82 620

Åge Johansen, konsulent, tlf.: 917 28 517

Alexander Lie, konsulent, tlf.: 971 41 832

Solveig Kristiansen, sekretær, tlf.: 957 01 615

Dronningens gate 52 A 8514 Narvik
post@ormnn.no - www.ormnn.no

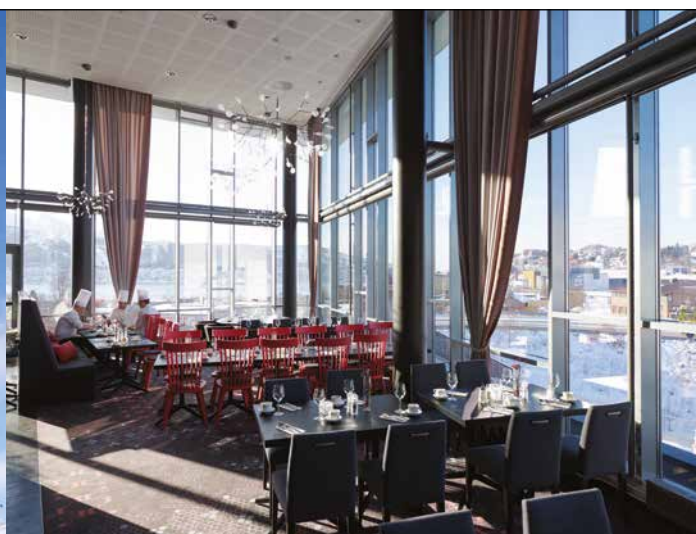
Arcos leverer kurs og rådgivning for petroleumsbransjen, maritim virksomhet og landmarkedet. Bedriften er godkjent av Forsvaret, Sjøfartsdirektoratet og Norsk Olje & Gass som opplæringsinstitusjon og Sikkerhetssenter.

Vi tilbyr helikopterevakuering-trening (HUET) i nye og moderne fasiliteter. Arcos er sertifisert av DNV GL i hht. ISO 9001:2015.

I tillegg er bedriften godkjent foretak for fartøysinspeksjoner på vegne av Sjøfartsdirektoratet.

Arcos er også godkjent leverandør av ROC kurs, Fritidsbåtskipper samt kurs og rådgivning innen Polarkoden.

Spørsmål og bestilling av kurs og rådgivning:
Gå inn på www.arcos.no eller kontakt oss på tlf. 459 58 880



Vi ønsker læringer
hjertelig velkommen!

Scandic

NARVIK

scandichotels.no