Ansøgning som Studentermedhjælper hos Dansk Sommelier Uddannelse

Dansk Sommelier Uddannelse tilbyder en plads på sommelieruddannelsen til DDK 19.995,- ex moms (normalpris: 39.995 kr.) mod at blive studentermedhjælper på uddannelsen. Som studentermedhjælper er du med til at klargøre og rydde af på sommelieruddannelsen og andre på forhånd aftalte vinkurser og arrangementer, samtidig med at du selv går på sommelieruddannelsen.

Arbejdsbeskrivelse og omfang

Afhængigt af holdets størrelse, er der to/tre studentermedhjælpere, som er åbne- og lukke ansvarlige. I møder en time inden undervisningsstart og klargør lokalet til undervisning. Der dækkes op med glas, spytspande, vand mv.

Efter endt undervisning er i som medhjælpere ansvarlig for at rydde af, vaske op og pudse vinglas, men alle jeres medstuderende bærer selv glas og spytspande mv. til opvask.

Sommelieruddannelsen - arbejdsbyrde

36 mandage i perioden januar-november. Datoer er angivet i skemaet, som studentermedhjælperen får udleveret forud for hvert semester. Max arbejdsbyrde 72 timer*

Vinkurser - arbejdsbyrde

Max 26 mandage / tirsdage i studieperioden (juli og december måned undtaget). Datoer udleveres forud for hhv. forår/sommer og efterårs-sæsonen. Max arbejdsbyrde 52 timer*

*forudsat at der anvendes en hel time til at dække op og en time til at rydde af hver gang. I praksis vil åbne-lukke vagterne være hurtigere afviklet i takt med at man kommer ind i rutinen samt at man kan deles om vagterne (den ene studentermedhjælper åbner og den anden lukker).

Betingelser ved forsømmelse af samarbejdsaftale

Ved udeblivelse eller ulovligt fravær modregnes den studerende DKK 195,- per udeblevet time som faktureres sidst på året.

Det er de to studentermedhjælperes ansvar at dække hinanden i tilfælde af fravær eller sygdom.

Hvis den studerende opsiger stillingen inden kontraktens udløb, faktureres et beløb på DKK 450,- for hver undervisningsgang hvor den studerende forsømmer at udføre det aftalte arbejde.

En typisk dag som studentermedhjælper/studerende på sommelieruddannelsen:

Kl. 08.30 - 09.15	Opdækning til undervisning. Undervisningslokalet står færdig opdækket til de studerende 15 minutter før undervisning.
Kl. 09.30 - 16.30	Undervisning
Kl. 16.30 - 17.30	Afrydning, opvask og pudsning af glas (de studerende skal selv sætte deres glas mv. i opvaskebakker).

Hvem kan søge?

- Legatmodtageren skal være minimum 18 år, kunne forstå dansk og være ansat i HoReCa
- Man kan søge som virksomhed eller medarbejder, men kun på vegne af en navngiven person/medarbejder
- En person / virksomhed kan kun modtage én plads som studentermedhjælper
- Beløbet der fratrækkes sommelieruddannelsen er ikke en udbetaling, men fratrækkes faktureringsbeløbet for sommelieruddannelsen i enten København eller Aarhus
- Pladsen som studentermedhjælper kan ikke ombyttes eller bruges på andre sommelieruddannelser og vinkurser hos Dansk Sommelier Uddannelse
- Ansøger skal være tilmeldt sommelieruddannelsen for at kunne søge plads som studentermedhjælper

Hvordan søger jeg?

Skriv en motiveret ansøgning og send til info@dansksommelieruddannelse.dk med emnet: Ansøgning som studentermedhjælper

Ansøgningen skal indeholde:

- Info om dig/medarbejderen: navn, uddannelse, arbejdsplads, fritidsinteresser, mv. (500-1000 tegn inkl. mellemrum)
- Fortælle om din motivation og passion for at tage sommelieruddannelsen (500-1000 tegn inkl. mellemrum)
- Med egne ord besvare spørgsmålet: "Hvad er en god sommelier?" (1000-1500 tegn inkl. mellemrum)
- Angiv mail, telefonnummer og CVR-nummer (hvis du søger som virksomhed)
- Angiv om du vil tage uddannelsen i henholdsvis København eller Aarhus

Deadline for ansøgning:

- Du kan søge pladsen som studentermedhjælper frem til 1. november for sommelieruddannelse med opstart i januar. Hvis du modtager pladsen som studentermedhjælper vil du senest 14 dage efter deadline blive kontaktet på telefon eller mail. Vi glæder os til at høre fra dig! 🍷🍇