



Malmö högskola

Läroarutbildningen

Examensarbete

10 poäng

**Vad har fackprovet för betydelse för
gymnasieskolans hotell- och restaurangprogram och
för ett antal representanter i hotell- och
restaurangbranschen?**

(What significance does occupational testing have for the teachers of the Hotel and Restaurant High School? What significance does it have for the many representatives of the Hotel and Restaurant trade?)

Mette Hagman

Läroarutbildningen 60 poäng

SOL, skolutveckling och ledarskap

VT 2007

Handledare: Marie Leijon

Examinator: Elisabeth Söderquist

Sammanfattning

Hagman, Mette (2007). Vad fackprovet har för betydelse för gymnasieskolans hotell- och restaurangprogram och för ett antal representanter i hotell- och restaurangbranschen. (What significance does occupational testing have for the teachers of the Hotel and Restaurant High School curriculum? What significance it have for the many representatives of the Hotel and Restaurant trade?). Skolutveckling och ledarskap, lärarutbildningen, Malmö högskola.

Syftet med detta arbete är att förstå vilken betydelse ett fackprov har för ett antal lärare på hotell- och restaurangprogrammet och för ett antal representanter från branschen.

Efter att eleverna genomfört sitt fackprov och fått det godkänt av sensorer från branschen, får de ett diplom.

Jag gör en kvalitativ undersökning där jag intervjuar tre lärare på gymnasieskolans treåriga hotell- och restaurangprogram och tre erfarna personer från hotell- och restaurangbranschen. Med intervjuerna till hjälp får jag en inblick i hur de olika personerna ser på fackprovet och vilken betydelse det har för dem.

Sammanfattningsvis visar det sig att fackprovet inte har så stor betydelse för personerna i branschen. I skolorna varierar det, en skola tog väldigt seriöst på uppgiften och ansåg att det var viktigt för eleven att ha med sig ut i yrkeslivet. En annan skola använde det som ett examensprov/slutprov. Och den tredje skolan tyckte att grundtanken med fackprovet var bra, men tycker att intresset är för dåligt både från branschen och från eleverna.

Nyckelord: Fackprov, Frivilligt, Bransch, Närings-, Yrkes- och arbetsliv, Hotell- och restaurangprogram.

Mette Hagman

Kullabergsvägen 48

260 42 Mölle

Lärarutbildningen/Malmö högskola

Handledare: Marie Leijon

Examinator: Elisabeth Söderquist

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

	sida
1. INLEDNING	9
1.1 Bakgrund	9
1.1.1 Fackprov	10
1.1.2 Gesällbrev	11
1.1.3 Varför finns det inget skrivet om fackprovet?	12
1.2 Syfte och frågeställning	13
2. LITTERATUR	14
2.1 Samarbete ger tyst kunskap	14
2.2 Från novis till mästare	15
2.3 Skolan imorgon	16
3. METOD	18
3.1 Kvalitativ eller kvantitativ	18
3.2 Undersökningsgrupp	19
3.3 Genomförande	19
3.4 Frågor	19
3.5 Bearbetning	20
3.6 Tillförlitning	21
3.7 Etik	21
4. RESULTAT	22
4.1 Grundkunskaper är viktigt	21
4.2 Fackprovet borde vara obligatoriskt	23
4.3 Vem ser fackprovet?	23
4.3 Vad betyder fackprovet?	23
4.4 Samarbetet mellan bransch och skola	25
5. DISKUSSION	26
5.1 Grundkunskaper är viktigast	26
5.2 Bedöms eleven rättvist	26

5.3 Samarbetet som vi alla vill ha	27
5.4 Det frivilliga fackprovet?	27
5.5 Samarbete ger kvalitet	28
5.6 Stödet i praktiken	30
5.7 Slutsats	31
5.8 Fortsatt forskning	32
6. Litteraturlista	33
6.1 Övrig referensmaterial	34

1. Inledning

Detta arbete handlar om vilken betydelse fackprovet har på gymnasieskolans treåriga hotell- och restaurangprogram samt för hotell- och restaurangbranschen. Fackprovet består av ett obligatoriskt teoriprov och en frivillig praktisk del. Intresset för fackprovet väcktes när jag under min VFT (verksamhetsförlagd tid) praktiserade som lärare hösten 2005. Jag undervisade eleverna i serveringsteknik, dryckeskunskap och alkoholhantering. Jag förberedde dem inför det stora och krävande provet som de skulle genomföra våren 2006. Jag minns när jag själv gick i restaurangskolan och skulle genomföra mitt fackprov. Det krävde mycket energi och nervositetsnivån låg på topp bland oss elever. Samma nervositet kände jag hos eleverna jag arbetade med under min VFT. När jag tänker tillbaka på den tiden, har jag ofta frågat mig. Har fackprovet haft någon betydelse för mig? Och efter alla yrkesverksamma år kan jag säga att det inte har haft någon betydelse för mig. Och ändå talar jag för att eleverna skall genomföra sitt fackprov.

Den praktiska delen av provet är frivillig. Flera av eleverna menade att de inte ville utsätta sig för en sådan test, därför att de trodde att de inte skulle klara det. Jag tyckte att det blev min uppgift att motivera eleverna att göra den praktiska delen av provet. Jag menar att det är en viktig del av deras utbildning och ett spännande moment innan de skall ut i arbetslivet. Jag motiverade eleverna med att diplommet skulle vara ett utmärkt meriterande dokument att ha med i sitt CV när de framöver skall söka arbete. Vad jag inte visste var om det verkligen var viktigt för dem och deras framtida yrkesval. Jag frågade mig själv; tittar hotell- och restaurangbranschen på blivande anställdas CV? Ifrågasätter man om eleverna gjort sitt fackprov? Är det bara till gagn för skolan i deras betygssättning? Det visste jag inte, jag hade en känsla för hur det skulle kunna vara men jag var inte säker.

1.1 Bakgrund

Här i bakgrunden vill jag förtydliga vad ett fackprov är. Ordet fack betyder att det är ett verksamhetsområde, (svensk ordlista, 1999). Vilket menas med att facket i detta fall är hotell- och restaurang. Det är Gymnasieskolans treåriga hotell- och restaurangprogrammet som genomför fackprovet. Provet är uppdelat i två delar ett teoretiskt som är obligatoriskt och ett praktiskt som är frivilligt. Det är en förutsättning

att man har godkänt i det teoretiska provet om man vill genomföra det praktiska provet. Det praktiska provet bedöms av sensorer som kommer från branschen, det är viktigt att sensorerna är verksamma och att det inte har någon koppling till eleverna de skall bedöma. Det är alla elever i de olika inriktningarna som blir erbjudna att genomföra provet. Inriktningarna är hotellreceptionister, kallskänkor, kockar, servetriser/servitörer. Lärarna lägger ner ett mycket stort arbete på att motivera och stimulera eleverna att utföra provet och det läggs ner mycket arbete på att proven skall vara så verklighetsförankrande som möjligt.

1.1.1 Fackprov

Det är endast elever som går hotell och restaurangprogrammets treåriga gymnasieskola som får göra ett fackprov. Provet är frivilligt och görs i anslutning till elevernas examen. Vad jag har förstått, när jag har talat med flera lärare på olika skolor så varierar fackprovets utförande från skola till skola. Det finns ingen litteratur om hur ett fackprov skall utföras, ingen mall att gå efter. Efter ett samtal med en rektor som arbetat med fackproven i många år får jag veta, att han på yrkes- och programrådets rekommendation arbetat fram ett program för fackprovet för just deras skola. Detta framarbetade program finns inte att tillgå. På en annan skola har rektor och en del lärare för flera år sedan suttit i ett möte tillsammans med kommunens betydande krögare och diskuterat fram punkter som är viktiga i ett fackprov. Inte heller det materialet finns att tillgå. Kanske är det just därför det är så stor skillnad i utförande och kvalitet som det är på de tre skolor jag besökt.

Här följer ett exempel som är hämtat från en rektor (Personligt samtal, 2006) på hur man på en skola metodiskt lagt upp fackprovet. Det visar var i fackprovet sensorerna kommer in och bistår med den hjälp som krävs för ett godkännande. Varje lärare lägger upp sitt fackprov själv eller tillsammans med en eller flera kollegor. Lärarna får vid den praktiska delen hjälp av sensorer från branschen.

Provet är uppdelat i två delar, en teoretisk del och en praktisk del. Det teoretiska provet består av 100 frågor, grundläggande frågor från hela programmets karaktärskurser. Fördelningen på frågorna är 70/30. 70 % av frågorna handlar om elevens val av yrkesinriktning. En elev som valt matsal/servering får frågor kring drycker och

alkoholhantering, serveringsteknik, uppdukning och, gästpsykologi. Resterande 30 % av frågorna är fördelade över fem frågor från de övriga karaktärsämnen. Eleven får provet godkänt när ca 60 % av frågorna är rätt besvarade. Efter att det teoretiska provet blivit godkänt, får eleven genomgå ett praktiskt prov. Då är en eller flera yrkeskvalificerade sensorer inbjudna, de kontrollerar elevernas praktiska förmåga i matsalen, kök, kallskänk och så vidare. Eftersom jag själv varit sensor i servering väljer jag att beskriva hur det går till i matsalen vid ett fackprov. I matsalen går det till enligt följande; först får de en färdigkomponerad meny på minst tre rätter, (för-, varm- och efterrätt.) Målet är att eleven skall tolka menyn genom att förklara vilka metoder man använt när man tillagat maten och vilka smaker den består av. Eleverna skall välja dryck till menyn och förbereda en uppdukning. Eleven får flera frågor som skall besvaras under arbetets gång, som till exempel om han eller hon har tänkt på hur gästen skall äta detta? Varför har han eller hon valt dessa glas? Hur bemöter eleven gästen, om denne klagat? Vad innebär service för dig? Vad är en aperitif? Vad betyder mise en place? När detta är gjort får eleven gå över till bardelen och blanda en klassisk och även en alkoholfri drink. Här smakar sensorn på resultatet och diskuterar sammansättningen av innehållet av drinkarna. Här ställs också grundläggande frågor som till exempel vad det är för skillnad på bourbon och skotsk whisky? I vilket glas serveras en Dry Martini? Eleven får också några utvalda alkoholhanteringsfrågor. Denna första del av andra delprovet skall utföras på en förutbestämd tid. När klockan är 12 kommer gästerna, då skall eleven servera middagen som köket förberett under översyn av en sensor. Sensorn tittar mycket på hur gästen verkar trivas under måltiden och hur eleven utför sitt arbete i matsalen. Efter att gästerna har lämnat matsalen, och borden är avdukade så har sensorn gjort sin totala bedömning av elevens arbete. Sensorn, rektorn och eleven sitter ner och talar om det utförda arbetet. Eleven får nu besked om han/hon klarat sitt prov eller inte. Är provet inte godkänt, talar sensorn om för eleven vad det var som inte var rätt. Därefter erbjuder rektorn eleven att göra om sitt praktiska prov nästa år, när ett nytt fackprov skall genomföras.

1.1.2 Gesällbrev

Fackprov är inte detsamma som ett gesällprov. Enligt Sveriges Hotell- och Restaurangförbund, (2006) (Kommer fortsättningsvis att vara förkortat till SHR.) får man ett gesällbrev när man blir godkänd i ett gesällprov. Man får göra en ansökan hos

sitt fackförbund om man vill genomföra ett gesällprov. Kostnaden för det är omkring 3500: -. Gesällprovet bygger på en gammal tradition som nu har fått en ny och modern framtoning. För att få genomföra ett gesällprov krävs att man har minst ett års yrkeserfarenhet och har genomgått någon av följande utbildningar: tvåårig livsmedelsteknisk utbildning för storhushåll och restaurang,(en yrkeslinje som fanns innan Sverige fick treårig gymnasieutbildning), treårig restauranglinje, treårig hotell- och restaurang, minst en treårig lärlingsutbildning på restaurang, AMU:s påbyggnadsutbildningar inom yrkesområdet eller en internationell utbildning som kan jämföras med någon av ovanstående utbildningsvägar.

När man genomfört ett gesällprov och fått godkänt får man ett gesällbrev. Det är ett kvitto på att man inte bara är skicklig i sitt yrke utom även har kännedom i data, ekonomi och marknadsföring. Gesällbrevet har en internationell standard och man kan dra nytta av det vid utlandsarbeten. Gesällprovet genomförs under en dag och det är uppdelat i en teoretisk del och en praktisk del. Den teoretiska delen består av 120 frågor och uppgifter i ämnen och kurser från hotell- och restaurangprogrammet. Det praktiska provet är uppdelat i fyra delprov, uppdukning, mötet med gästen, att komponera och arbetsbeskriva en större beställning, servering av à la carte och vinlista och slutligen ska man kunna blanda internationella drinkar med och utan alkohol av ett givet råvarusortiment. Provet bedöms av sensorer från utbildningsrådet för hotell- och restauranger.

1.1.3 Varför finns det inget skrivet om fackprovet?

I min studie om fackprovets betydelse har jag letat efter skrifter, litteratur, gamla examensarbeten och artiklar som handlar om fackprov i yrkesförberedande yrkesutbildningar. Jag har inte hittat någon dokumentation. En av förklaringarna till det, tror jag är att det inte är alla skolor som har fackprov. En lärare kallade det för examensarbete och en annan för slutprov. På de skolor som har fackprov är det väldigt individuellt upplagt och kvalitén varierar mycket. Enligt SHR är det ett stort problem med denna variation på Sveriges restaurangskolor.

SHR har en modell att säkra kvaliteten på restaurangskolor i Sverige, en så kallad kvalitetssäkring. Modellens syfte är att skolan skall genomgå ett program om skolornas

innehåll i ämnet restaurang. Det är frivilligt att genomföra modellen och det tar ett till ett och ett halvt år. Skolan debiteras 35 000: -. I Sverige finns det omkring 130 restaurangskolor och enligt SHR har endast 15 av dem har genomfört en kvalitetssäkring.

1.2 Syfte och frågeställningar

Syftet med detta arbete är att förstå vilken betydelse ett fackprov har för en grupp lärare på hotell- och restaurangprogrammet och för en grupp representanter från branschen.

Frågeställning:

- *Hur uppfattar en grupp lärare på Hotell- och restaurangprogrammet fackprovets betydelse?*
- *Hur uppfattar en grupp krögare betydelsen av fackprovet?*

2. Litteratur

I min litteratur beskrivs eleven i dennes blivande yrkeskunskap. Eleven lär sig ständigt under sin skolgång och det är många anledningar till det. En del kunskap kommer helt enkelt av sig själv genom att eleven befinner sig i yrkesgemenskapen där hon ser och upplever vad kollegorna och gästerna gör. Kunskapen eleven får i skolan binds ihop med kunskapen de får i praktiken, grunden till yrkesutbildningen och elevens framtid finner stöd i den pedagogiska litteraturen.

2.1 Samarbete ger tyst kunskap

I min studie om fackprovets betydelse har jag läst ett antal böcker. Flera av dem berör samarbetet mellan skolan och yrkeslivet. Enligt min erfarenhet är samarbetet viktigt för alla parter. Men för eleven är det oerhört viktigt, det har en avgörande betydelse för eleven. Eleven måste känna det samarbetet som finns i gemenskapen mellan skola och bransch. När eleven märker den röda tråden mellan deras skola och deras framtid, förklaras säkert många frågetecken för eleven och kunskap infinner sig.

Hargreaves (1998) listar upp många principer om hur man kan stärka samarbetet mellan skola och yrkesliv. Han menar att samarbetet inte automatiskt är positivt, och att det vid förändring är viktigt att alla inblandade är positiva till idén. Men han poängterar dock att initiativet skall komma ifrån skolan. Säljö (2005) skriver om att ett nära samarbete med yrkeslivet är viktigt och eleverna känner och märker det väl. Elever känner responsen från yrkeslivet när de är ute på sina praktikplatser, eller när representanter från yrkeslivet är på skolorna. Det skapar ringar på vattnet. En tyst kunskap som egentligen inte lärs ut i form av lektioner. Säljö menar att i en sociokulturell miljö lär man sig ständigt, utan att egentligen reflektera över det. Säljö beskriver det som en intuition, en känsla i kroppen om att något är rätt eller fel, en tyst kunskap som finns inuti oss alla. Ett "livslångt lärande" är ett uttryck som används dagligen av lärare i skolan. Enligt Gustavsson (2002) relateras och förankras kunskap till verkligheten, det skapar ett livslångt lärande. Ett livslångt lärande är en kunskapsprocess där det finns en del baskunskap. Man börjar inte sökandet efter kunskap från ingenting, baskunskapen eller en viss förkunskap finns. Ett livslångt lärande är förmågan att ständigt kunna upptäcka nya saker eller att se världen ur nya perspektiv.

2.2 Från novis till mästare

Det är viktigt att se och förstå hur eleven lär sig sitt praktiska yrke. I dagens skolor talar man mycket om att eleven inte uppnår sina mål. Det finns erfarenheter om att elever får för lite praktisk träning i skolan, anledningen till det är att det inte finns tillräckligt med tid. Eleverna har fullt upp att också hinna med de teoretiska ämnena. När eleven är ute på sina praktikplatser får de en koncentrerad tid där, men inte helt och hållet. Eleverna skall ändå infinna sig i skolan två dagar i veckan för teori. Avsnittet härunder handlar om att man behöver träna sig till sitt praktiska yrke genom att praktisera ofta. Delar av den teoretiska delen, kommer automatiskt genom att arbeta parallellt med sin handledare. Säljö (2005) menar att kunskap uppkommer i samband med deras gemensamma arbete, eleven tränar och tillsammans kommunicerar de.

Mästar- och lärlingssystemet uppkom på medeltiden, (Nationalencyklopedin 1992). För att skaffa sig en yrkeskunskap var man tvungen att träda in i ett lärlingssystem och därmed i en yrkesgemenskap. Lärlingen blir placerad i yrkesgemenskapen och måste lära sig att hantera den, både de fysiska och de intellektuella redskapen för att kunna fungera i produktionen. Lärandet sker helt och hållet under tiden arbetet med produktionen är igång. I det gamla systemet med lärling - mästare blir eleven delaktig i den sociala miljön där yrkesgemenskapen bygger på en professionell samhörighet. Lärlingen får ta del av de grundläggande värderingar som finns i det professionella yrket. Eleven behöver ha en viktig roll i produktionsledet menar Säljö (2005). Naturligt inordnar sig lärlingarna i en ordning där de i början får utföra enklare kringysslor för att sedan avancera till svårare moment. De blir en del i produktionsledet redan från början och de lär sig yrket stegvis men ser helheten och målet hela tiden.

Säljö betonar att processen i kunskapsinhämtningen i lärling -mästarsystemet är viktig. När lärlingen arbetar parallellt med sin mästare byggs det upp en baskunskap hos lärlingen, det är grunden i kunskapsprocessen. Gustavsson (2002) menar också att processen är viktig men dock inte självklart. Det är inte självklart att lärlingen lyckas få det resultat som skall uppnås utan får kanske upprepande gånger göra samma sak, övning ger färdighet.

Sverige arbetar inte med ett sådant lärlingssystem idag. Numera får elever sin praktiska erfarenhet genom att praktisera ute på arbetsplatserna, den så kallade arbetspraktiska utbildningen. (APU) Det är min erfarenhet att praktikplatserna kan vara mer eller

mindre otrygga. Många handledare har inte den tid som krävs och därför kan de inte avsätta den tid som behövs till praktikanten. Det kan skapa oro hos många elever och de känner sig otrygga. Enligt Säljö (2005) är det viktigt att eleven får ”misslyckas” i sitt arbete, vilket är en del av den upprepande träning som Gustavsson (2002) också menar. Den kunskapen som eleven skall inhämta på sina praktikplatser, är det möjligt under sådana omständigheter?

Bernler och Johnsson (1989) menar att det inte är enkelt att handleda praktikanter. Ett krav är att praktikanten och handledaren fungera ihop. Vi har alla våra föreställningar om hur något är eller kan vara inför nya uppdrag. Vi kan känna en viss oro just därför att vi inte riktigt vet hur det kommer att bli. Bernler & Johnsson beskriver en föreställning om hur en handledare ser på en blivande praktikant.

”De flesta handledare har föreställningar om sin idealpraktikant- ofta en vetgirig, lagom erfaren, neurosfri person med adekvat självkänsla; verken för självhävdande eller för självosäker. Han eller hon bör också vara ”trevlig”, vilket kan innebära specifika, mer eller mindre medvetna förväntningar om ålder, kön, utseende och sätt att uppträda. Avvikelser från dessa förväntningar innebär potentiella handledningsproblem, större ju mer praktikanten avviker från denna ”praktikantnorm” (Bernler & Johnsson s.78).

Bernler & Johansson, menar att den osäkra praktikanten möter sin praktikplats med samma oro, spänning och ångest som han möter andra krävande obekanta situationer. Även om praktikanten är fullt frisk och självosäker ställer den krav på en mer stödjande handledning. Om man jämför dagens praktikant med lärlingen från vårt gamla lärlingssystem, bör man ställa sig frågan hur ser kunskapsprocessen ut? Helt plötsligt suddats tryggheten ut och länken mellan praktikanten och handledaren blir svagare. Då är det inte fullt så enkelt att arbeta efter Gustavssons (2002) grundtanke om att övning ger färdighet. Det är en intressant tanke som är viktig att ta med när vi läser debatten i media, om att ta tillbaka det gamla beprövade lärlingssystemet till dagens skola.

2.3 Skolan imorgon

Det är viktigt att vi lärare tänker på att eleverna skall bedömas rättvist och likvärdigt. För att det skall bli så, är det oerhört intressant att tänka på att elever har olika

färdigheter. Man bör därvid se över möjligheten att man använder olika former av bedömning, så att det gynnar eleven praktiska kunskaper likaväl som deras teoretiska och inte bedöma kunskaperna på exakt samma sätt. I kurser med många färdighetsmål finns en risk att eleverna blir underkända och de inte klarar de skriftliga proven, trots att de är duktiga praktiker och fungerar bra under sina praktikperioder. Därför krävs det att varje skola väljer arbetssätt och präglar undervisningen så att eleverna får en rättvis möjlighet att visa vad de verkligen kan, (Måhl 2005). Lindqvist (1999) menar att Vygotskij inte såg läraren som en uppfostrande gestalt utan en person i elevens miljö. Vygotskij ansåg att lärarens relation till eleven är viktig i den sociala praktiken och är viktig för att eleven skall uppnå kunskap. Han såg också att det var viktigt att eleven var mogen i sin egen utveckling innan kunskapen kunde infinna sig. Att stötta och undervisa eleven på bästa sätt, så de uppnår sina mål är viktigt för oss lärare. Med dagens snabba och föränderliga takt i samhället är det viktigt att vi lärare hänger med och har ett väl fungerande och en utvecklat arbetsmetod som överensstämmer med arbetslivet. Utan kontinuerlig kontakt med arbetslivet är det lätt att vi tappar sammanhanget och förmågan att styra och kontrollera skolsystemet och den roll som vi lärare skall spela i det, (Hargreaves 1998).

Vygotskij ansåg också att bestraffning och betyg endast ställer till med problem i skolan, och det gav läraren lägre status, (Lindqvist 1989).

Det är inte längre så viktigt att i dagens skola forma lydiga, plikttrogna, arbetsamma medborgare med klara tydliga uppfattningar om vad som är rätt och fel. Man måste själv kunna utveckla ståndpunkter samt kommunicera dem och argumentera för dem, (Carlgren & Marton, 2004). Det är viktigt att elever träffar många vuxna människor, livet går ut på att lära sig och skaffa sig sin egen uppfattning om livet, byta åsikter och insikter med varandra. Ett kontaktnät av vuxna människor i skolan är viktigt både för elever och för lärare. Lärare behöver kontaktnätet med näringslivet för att se förändringar i vår värld som ständigt och snabbt ändras, (Säljö 2005).

3. Metod

3.1 Kvalitativ eller kvantitativ metodval

I valet av metod kan jag välja att göra en kvalitativ eller en kvantitativ undersökning. Kvantitativa metoder bygger på statistisk bearbetning av data och är upplagd för att göra statistiska generaliseringar. En kvantitativ undersökning är inte aktuell, eftersom jag vill fånga intervjupersonernas personliga åsikter i det vanliga samtalet och kunna sätta in dem i de sociala processer och sammanhang som finns i samband med fackprovets utförande och godkännande.

Jag väljer att göra en kvalitativ undersökning därför att den kommer att belysa problemställningen och passar bäst till mina frågeställningar, (Holme och Solvang, 1997). Under undersökningens gång kan jag skapa mig en uppfattning och en bild om hur lärare och representanter från branschen ser på fackprovet och dess betydelse.

Jag kommer i min studie att genom intervjuer förstå vilken betydelse fackprovet har för hotell- och restaurangprogrammet och för branschen. Grunden till att jag väljer intervjuer framför enkäter är för att jag vill se skolorna, jag vill känna lärarnas personliga engagemang och genom våra samtal få en uppfattning om hur fackproven går tillväga.

Mitt syfte ska ge mig ny kunskap och mitt metodval blir således att intervjua genom ett helt vanligt samtal, lärare och representanter från branschen.

Enligt Kvale (1997) har jag möjlighet att få fram så mycket information som möjligt ur samtalet, när jag väljer intervjun som metod. En annan anledning till att jag valde att intervjua var att jag ville uppleva stämningarna i intervjusituationen, vilka eventuella attityder de tillfrågade hade. Jag tror att det är en viktig del i diskussionerna för eventuella följdfrågor. I mina samtal med intervjupersonerna blev det naturligt att spontana följdfrågor ställdes, det kändes viktigt för samtalen. Emellanåt blev dock samtalen "orytmiska" och jag fick svar på frågor som egentligen inte tillhörde frågeställningen. Just därför att svaren ibland inte riktigt hade med frågeställningen att göra så blev våra samtal långa. Det är inte helt enkelt att hålla sig exakt till sin frågeställning eftersom ämnet är stort och mitt intresse likaså.

3.2 Undersökningsgrupp

Den ena skolan där jag gjorde min undersökning var en gymnasieskola med hotell- och restaurangprogram, en stor skola som tar in 120 nya elever varje år. De två andra skolorna var små skolor med endast ett restaurangprogram, de tar in 15 nya elever varje år. Mitt val av skolor begränsades till tre, eftersom det är de tre hotell- och restaurangskolor som finns inom rimlig geografisk gräns. Jag bestämde mig för att intervjua en lärare från varje skola, och det gjorde jag för att deras versioner skulle bli vara påverkade av varandra. Jag ville inte att de på något sätt skulle vara påverkade av varandra. De intervjuade lärarna skulle arbeta med eleverna och fackprovet. De skulle vara behöriga och ha en grundlig yrkeserfarenhet. Vad det gällde krögarna tyckte jag att det var viktigt att de förestod sin egen restaurang i form av ägande eller anställning. De skulle vara medlemmar i branschorganisationen SHR. De skulle även ha ett nära samarbete med skolan i form av elevernas arbetspraktiska utbildning. Totalt intervjuade jag sex personer.

3.3 Genomförande

Jag planerade in intervjuerna under två veckor, krögarna den första veckan och lärarna under den sista. Jag ringde och presenterade mig själv, vad jag studerade och berättade mitt ärende. Jag talade om att jag skulle använda en bandspelare som hjälpmedel, och att deras intervjuer var anonyma. Samtliga tyckte att det lät spännande och ville gärna hjälpa mig. Jag skickade dem frågorna via mail och besökte dem på deras arbete en till två veckor senare.

3.4 Frågor

I en kvalitativ undersökning finns inga givna svar. Undersökningen är inte förutsättningslös och det är viktigt att jag har min förförståelse i ämnet. Det är viktigt att jag vid databearbetningen kan notera de fenomen som uppkommer utanför för min förförståelse, (Lantz 1993). Min frågeställning skall vara ett stöd i mitt samtal med intervjupersonerna, helt oberoende av vad jag själv tycker i frågan. Min tanke är att vaska fram ny kunskap ur mina frågor om fackprovets betydelse, (Kvale 1997). Jag börjar jag min frågeställning enligt Kvales rekommendation med: Vilken uppfattning? Vilken betydelse? Vilken delaktighet? Det är relationen till min frågeställning som är

intressant, frågor som är åsikts-, attityd- och känslolägesfrågor. Det skall finnas en tydlig relation mellan mig och intervjupersonen och begreppet skall vara tydligt, (Lantz 1993). En annan grundtanke är enligt Kvale (1997) är att i en kvalitativ undersökning är man intresserad intervjupersonernas erfarenheter hur de resonerar och reflekterar över ämnet.. Diskussionerna blev i de flesta fallen långa, intensiva, givande och mycket intressanta.

Följande frågor ställs till intervjupersonerna,

- Vilken uppfattning har du om fackprovet?
- Vilken betydelse ha fackprovet för branschen?
- Vilken delaktighet har branschen i fackprovet?
- Vilken delaktighet har skolan i fackprovet

3.5 Bearbetning

När jag började min undersökning hade jag vissa förkunskaper om fackprovet och dess betydelse. Syftet var att utvidga dem och att få en ökad förståelse för problemställningen. Resultatet av intervjun som är inspelad bandspelare är nedskrivna i dokument. Jag hade dokumenten framför mig och skrev dem i löpande text.

Enligt Kvale (1997) finns det ingen standardmodell för en textanalys på samma sätt som det finns en rad etablerade tekniker för statistisk analys.

Arbetet från rådata till slutsats kan beskrivas som en upprepad handlingsprocess. Analysen är bearbetat och avslutat när texten är kortfattad och yttrycksfull. Min bearbetning har inspirerats av Lantz (1993) och ser i stora drag ut som följer: Först har jag planerat och gjort intervjuerna. Andra steget var att jag klippte ut meningarna från intervjupersonerna och la dem i ett dokument med varje fråga under en rubrik. Jag separerade frågorna, det vill säga mellan lärare respektive krögare. Utifrån dessa dokument tyckte jag att vissa meningar hörde ihop och tillhörde samma kategori. Dessa kategorier har fått en temarubrik. Meningarna under temarubrikerna är komprimerade för att de skall bli lättare läsa. Jag har under hela analysen ansträngt mig att tolka texten objektivt. I vissa delar av diskussionerna har hela citat passat fint och varit kraftfulla, de citaten har jag skrivit i kursiv stil. I andra fall har jag tolkat svar och flikat in dem i

diskussionerna och i reflektionsavsnittet med till exempel en lärare sa.....eller en krögare tyckte och så vidare.

3.6 Tillförlitlighet

I en kvalitativ undersökning som denna kan man ställa sig frågan, om svaren, det vill säga resultaten stämmer överens med verkligheten? Finns det en möjlighet att jag har påverkat personen som jag intervjuat? Risken är stor att jag påverkar vårt samtal eftersom jag har arbetat i restaurangbranschen i hela mitt liv. Jag har stor förståelse och stor teoretisk kunskap i frågorna om fackprovet. Enligt Lantz (1993) är det omöjligt att undvika att kommunicera under samtalets växelspel mellan två personer. Respondenten ser mitt uttryck, min attityd och vi har ögonkontakt. Med bara dessa tre nämnda attribut kan jag påverka ett samtal mycket. Samtidigt är det viktigt för själva diskussionen. Det är viktigt att respondenten känner sig avslappnad i vårt samtal och verkligen ger mig ”allt” i intervjun. Jag känner samtliga personer som jag intervjuar. Därför har jag försökt att vara uppmärksam så jag inte styr samtalet med min förförståelse, min attityd och mitt kroppsspråk. (Lantz 1993) Samtidigt är det min uppfattning att närheten till mina respondenter har inneburit en öppenhet i intervjusituationen och en möjlighet till rikt resultat.

3.7 Etik

Enligt Lantz (1993) är det viktigt att det finns en professionell relation i intervjun. Även om inte intervjuer ingår under regelverk som tystnadsplikt gör, är det viktigt att informera respondenten om att intervjun är anonym, samt att det är viktigt att respondenten förstår problemet och kan svara på min frågeställning. Jag informerade intervjupersonerna utifrån tre forskningsetiska riktlinjer. De tre riktlinjer innebär att jag informerade intervjupersonerna om undersökningens syfte och upplägg. Jag förklarade att deras deltagande var frivilligt och att jag behandlar deras svar konfidentiellt, (Kvale 1997).

4. Resultat

Syftet med följande arbete är att förstå av vilken betydelse ett fackprov har för en grupp lärare på hotell- och restaurangprogrammet och för en grupp representanter från branschen.

Frågeställning:

- *Hur uppfattar en grupp lärare på Hotell- och restaurangprogrammet fackprovets betydelse?*
- *Hur uppfattar en grupp krögare betydelsen av fackprovet?*

I bearbetningen av mitt resultat kom följande teman fram:

- Grundkunskaper är viktigt
- Fackprovet borde vara obligatoriskt
- Vem ser fackprovet?
- Vad betyder fackprovet?
- Samarbete mellan bransch och skola

4.1 Grundkunskaper är viktiga

Krögarna anser att ett fackprov skall baseras på elevernas grundläggande baskunskaper, det de har lärt sig under sina tre år i skolan. De tycker också att man skall kunna urskilja elevens individuella prägel. Eleven skall kunna motivera sina val av råvaror, de skall kunna arbeta tekniskt rätt under tidspress. Det är viktigt att eleverna arbetar fram sin egen meny, där de eventuellt kan ta hjälp av sina praktikplatser. Det är också viktigt att de har ordentligt med tid i sin förberedelse. Det är själva processen som är den viktiga delen i arbetet. Det är viktigt att eleverna gör sina arbeten helt och hållet från grunden. En krögare säger att *"Eleverna kan ingenting när de kommer till oss, det har inte hänt någon gång att de kan slå en egen majonnäs"* Och *"Många elever har inte lärt sig att sätta en egen buljong, det är katastrof"*.

"Det är viktigt att eleven känner till att provet skall komma i slutet på skoltiden, det känns nyttigt att ha att sträva efter. Det visar att eleverna kan grunderna och de får ett kvitto från oss i branschen att de är välkomna ut i yrket som våra kollegor." Säger en av krögarna.

Alla lärare är eniga om att för att kunna genomföra ett fackprov krävs det att eleven kan sina baskunskaper. Fackprovet fyller en bra funktion att kontrollera elevernas

kompetens, men *"tyvärr det är alldeles för få som klarar det i dag, det är ungefär 4-5 elever som klarar det nu för tiden"*, säger en av lärarna. En annan lärare säger: *"Det är inte alltid så lätt med baskunskaperna som fackprovet prövar dem i."* En annan lärare säger att, *"på vårt fackprov har vi ett moment där man prövar eleven i att göra en grundsås"*.

Läraren fortsätter att säga, *"Många elever har ganska hög frånvaro, då blir det mycket som skall upprepas i en klass. Jag har inget väl inarbetat sätt att hålla reda på alla moment eleverna har gjort och inte gjort."*

4.2 Fackprovet borde vara obligatoriskt

Krögarna tycker inte att fackprovet skall vara frivilligt och speciellt inte det praktiska provet. Krögare säger, *"När jag anställer personal är det viktigt att jag får en känsla om personens grundkunskaper och intresse. Jag kan fråga en kille eller tjej om de gjort sitt fackprov. Har de det, är det bra. Men har de inte gjort det, är det slappt. Säger de t.ex. att det inte har klarat det, då har de åtminstone försökt. Det är gott nog för mig. Det visar att det finns ett intresse"*. En av krögarna menar absolut att det borde vara obligatoriskt att göra ett fackprov som branschen får godkänna och att fackprovet borde synas i elevens slutbetyg.

Lärarna tycker att fackprovet skall vara obligatoriskt, men det praktiska och det teoretiska provet skall inte vara beroende av varandra. En lärare menar att *"alla elever inte är teoretiskt starka, det hämmar den praktiskt lagda eleven, som ha svårt teoretiskt att få en rättvis bedömning"*. Fackprovet borde omarbetas och bli lite mer *"up to date"* och få en europeisk standard. Man hade gärna sett att branschen och Sveriges hotell och restaurangförbund, SHR, hade varit lite mer involverade i provet. Målet med fackprovet är viktigt och det är viktigt att med dokumentationen av elevernas prestation. Samtliga lärarna tycker också att det är viktigt att branschen ser vad eleverna verkligen har lärt sig. Om SHR hade en central roll i skolornas fackprov hade man kunnat få en standard på provet som alla skolor kan ha glädje av precis som när man gör ett gesällprov.

Dokumentationen av fackprovet skulle göra att fackprovet blev mer värdefullt för eleven.

4.3 Vem ser fackprovet?

Krögarna tycker inte att fackprovet syns i branschen idag, det betyder inget. Det finns ingen stolthet kring det, som det gjorde för i tiden. Krögarna anser att det är bättre att

man får ett gesällbrev efter några yrkesverksamma år. Då får det en internationell standard. Krögarna menar att fackprovet borde ha stor betydelse i branschen, men det tyvärr inte har det. Man frågar inte om eleverna har gjort sitt fackprov. Det är ganska vanligt att man inte alls tittar på elevernas betyg. En krögare säger att, *”det är ett ytterst fåtal kockar som är så duktiga som betygen beskriver dem”*. *”Egentligen är det vårt eget fel, vi borde fråga efter det”* säger en av krögarna. *”Eleverna borde skriva in det i sina CV så att de syns att de har klarat det”* fortsätter han. Lärarna anser att fackprovets betydelse inte är så högt värderat. En lärare säger *”Det är gesällbrevet som betyder något”* och han påpekar *”att utomlands betyder ett gesällbrev mer än ett bra betyg”*. Samtliga lärare menar att det är viktigare utomlands att ha den internationella standarden som ett gesällbrev har.

En lärare säger; *”utomlands har fackprovet mycket större betydelse! Jag hade en elev för inte så länge sedan, som visade upp sitt diplom vid en anställningsintervju i Norge, han fick direkt högre lön.”* Lärarna menar att det är viktigt att branschen ser elevernas resultat, så de ser vad skolorna lär ut. Ingen av lärarna kan svara på om branschen ser elevernas diplom på det genomförda fackprovet. En lärare säger; *”Jag har inte talat med någon handledare om fackprovet alls, jag vet faktiskt inte om branschen frågar efter det”*.

4.4 Vad betyder fackprovet?

Krögarna menar att fackprovet inte har någon betydelse idag, man tittar inte på det när man anställer personal. Krögarna anser att diskussionen om fackprovet är viktig och borde ha en betydligt större roll i hotell- och restaurangbranschen. En av krögarna menar att *”hade vi arbetat mer tillsammans med skolan och varit mer informerade om hur de arbetar i skolan, tror jag nog att det hade haft större betydelse”*.

Lärarna säger alla att fackprovet betydelse är helt obetydlig i branschen, de säger också allihop att det är gesällbrevet man ser i branschen, framförallt därför att det har den internationella standarden den har. Betyg, diplom och utmärkelser frågar man inte så mycket efter i dag, de flesta få provjobba en tid innan de får anställning En lärare säger att *”Jag tycker att fackprovet fungerar som ett stort slutprov, det är viktigt att se vad eleverna har lärt under sina tre år här, framförallt den teoretiska biten”*. Men alla lärarna menar att fackprovet är en viktig del i bedömningen av eleven när de skall få sitt slutbetyg. De säger också att det är färre och färre som får godkänt. Och att det blir mer vanligt att de väljer bort den frivilliga praktiska delen av provet.

4.5 Samarbetet mellan bransch och skola

Det finns ingen av krögarna som blivit tillfrågade om hjälp för att utforma ett fackprov. Alla tycker att det är konstigt och den ene krögaren menade att *"det är ju vi som är nästa anhalt"*. Det är heller ingen av krögarna som känner att skolan vill ha ett nära samarbete med dem. En krögare säger *"Det hade ju varit bra om vi haft lite bättre kontakt med skolan, det är ganska intressant att höra om vi lär ut på ett pedagogisk och bra sätt"*. Krögarna tycker att eleverna lär sig fel saker i skolan, det hade varit betydligt bättre om det fanns en bra kommunikation mellan skolan och bransch. *"Många lärare har inte satt sin fot på krogen på många år, hur skall de kunna veta vad som är inne?"* Säger en av krögarna.

En lärare resonerar likadant som krögarna om samarbetet med skola och bransch, han har börjat bjuda in branschen och han vill gärna att skolan och bransch skall byta erfarenheter. Han menar att eleverna måste träffa branschen ofta och vid många olika tillfällen, *"det är långt ifrån ett tillfredsställande samarbete nu"*, säger han. *"Jag har börjat bjuda in kockar och leverantörer så de får träffa eleverna, det är bra att eleverna får träffa dem. Men det är långt ifrån okay"*. Han tror att det är en generationsfråga, och tycker att skolan behöver lära sig mycket av branschen. En annan lärare menar att i fackprovets betydelse har sensorerna en mycket viktig betydelse, de känner inte eleven och kan bedöma helt förutsättningslöst.

4. Diskussion

5.1 Grundkunskaper är det viktigaste

Den stora frågan i resultatet är elevens baskunskaper, krögarna undra vad det är för grunder de lär sig i skolan. En lärare kritiserar en skola som aldrig lär eleverna sätta en buljong. ”*Varför skall de då genomföra ett fackprov*”, fortsätter han. En lärare håller med om att det inte är alltid elever går genom allt de skall i skolan, den menar att eleverna har hög frånvaro och att det inte finns någon bra metod att arbeta efter så att de kan hålla reda på vad eleven har gjort och inte.

Enligt Säljö (2005) behöver eleven arbeta parallellt med sin mästare och var en behövande del i produktionsledet. Det är själva processen för att eleven skall förstå och praktisera sitt kommande yrke, från början till slut. I den teorien är alla grunder inkluderade.

Jag sätter in mig i den situationen att jag skall anställa en kock som är nyutbildad från restaurangskolan, jag behöver bara en kock och han skall arbeta ensam. Jag är medveten om vad de skall lära sig i skolan och jag inte har den kunskap som det krävs för en kock. Det kommer att sluta illa om inte kocken kan sitt arbete.

5.2 Bedöms elever rättvist?

Resultatet av min studie har visat sig att fackprovet har stor betydelse för de deltagande lärarna som jag gjort min undersökning i. Studien visar också att lärarna uppfattar att många elever tycker det är svårt. Efter samtal med lärarna får jag veta att det är ganska få elever som klarar sig och blir godkända. Det brister ofta vid det teoretiska provet. En lärare säger att: ”*Kunskapen är för dålig helt enkelt.*” ”*Alla elever är inte teoretisk starka*”, säger en annan lärare till mig och han menar att det inte är rättvist att eleven inte får göra ett praktiskt prov och bli bedömda utifrån det. Vi har talat länge och ofta om det. Linqvist (1999)menar att om inte elever är mogna för kunskapshämtning kommer de troligen inte att lära sig det som är målet heller. Vidare ansåg Vygotskij att läraren/handledaren skulle skapa sig en relation med eleven så att de kunde finna kunskaperna med en annan metod. Och enligt Måhl (2005) finns det en stor risk att elever blir underkända i kurser där det finns många färdighetsmål, därför att de inte klara de skriftliga proven. Min reflektion är, bedömer vi eleverna på ett rätt och rättvist sätt? Kan man bedöma elevens kunskap likvärdigt? Eleven kanske har en diagnos av

något slag som gör att de har svårt att läsa, eller så är de helt enkelt skoltrötta och har svårt att koncentrera sig. Det är inte ett helt främmande fenomen i skolan.

5.3 Samarbetet som vi alla vill ha

I mitt resultat har jag också kommit fram till att samarbetet mellan skola och näringsliv har en avgörande betydelse för eleven, Hargreaves (1998). När det gäller fackprovets betydelse för branschen finns det ingen klar uppfattning om vilka krav som skall ställas på provet. Att fackprovet inte har någon betydelse för branschen och att ingen i branschen tittar på det eller frågar efter, är helt tydligt. Jag tycker att jag känner att branschen gärna vill att fackprovet skall få en betydelse men det kommer nog inte att få det förrän skolan tar ett initiativ till det. Branschen eftersträvar ett samarbete. Egentligen är det tvetydligt eftersom att skolan gärna vill att branschen skall delta i fackprovet. Jag tror att det är samarbetet mellan skola och bransch som är viktigt. Enligt Hargreaves (1998) har samarbetet mellan skola och arbetsliv avgörande betydelse för eleven och för skolan, finns samarbetet finns också en nära kontakt. Hargreaves nämner också i sin bok, att initiativet till det viktiga samarbetet måste komma från skolan och att det bör vara väl förankrad mellan parterna. Säljö (2005) poängterar att finns det ett gott och gediget samarbete kommer eleverna att känna det. Det är viktigt för eleven och det kommer att skapa situationer där eleverna ständigt upptäcker nya saker, och de får ett livslångt lärande, (Gustavsson, 2002).

Personligen tycker jag att finns en när kontakt med arbetslivet kan jag som lärare få stöd på många olika sätt. Jag kan hålla mig underrättad om vad som är modernt och ligger i tiden. Jag kan hålla mig underrättad om vad anser om våra elever om de till exempel är nöjda med våra elever och våra elever tillhandahåller tillräcklig kunskap. För mig kommer ett sådant arbete och en sådan kommunikation att vara stimulerande och små uppdrag som att få sensorer till fackprovet, blir inte längre något problem.

5.4 Det frivilliga fackprovet?

Skolan använder det ”frivilliga fackprovet” som ett redskap till examensprovet eller som ett så kallat slutprov. Men provet är inte frivilligt, alla elever måste göra det teoretiska provet. En lärare säger till mig att, ”*resultatet påverkar elevens slutbetyg*”. En annan lärare säger; ”*resultatet på fackprover skall inte påverka slutbetyget*”. Kravet som ställs när de ska utföra provet är att de har godkänt i alla karaktärsämnen. För att få ett

diplom måste man ha godkänt i både det praktiska och det teoretiska provet. Personligen tycker jag att något är fel eftersom det är alldeles för många elever som inte klarar fackprovet och får det godkänt. Det kanske behövs en förändring av lärarnas metod att bedöma eleverna? Man kanske skall låta eleven få en teoretisk bedömning och en praktisk bedömning helt oberoende av varandra, eftersom Måhl (2005) menar att inte alla elever så teoretiskt starka. Eleverna har i alla sina kurser under sin treåriga skolgång fått betyg i de olika kurser de har gått. Och ändå kan det frivilliga fackprovet påverka deras betyg. Man kan inte ta ett betyg ifrån en elev som de har fått en gång. Det har jag svårt att förstå! Denna del av fackprovets problematik känner inte krögarna till, det finns endast i skolvärlden. Men om jag förstår, Måhl rätt bör jag som lärare vara så pass flexibel i min bedömning av eleven att jag kan höja elevens betyg efter att sett deras prestation under fackprovet. Men det känns svårt att motivera en sänkning av betyget, eftersom eleven redan har det i sina dokument.

Jag har diskuterat elevernas resultat med flera lärare. Alla berättar för mig att fackprovet är frivilligt. Jag menar då att det är svårt att motivera en sänkning eller en höjning av betyget. En lärare berättar om ett exempel i serveringsteknik: I ettan och i tvåan får eleven ett G och det tredje året får eleven ett VG. Då har eleven bevisat att hon behärska ämnet bättre. Då höjer jag betyget till VG, berättar han. Jag vänder på frågan och ger ett exempel i den teoretiska kursen, alkoholhantering. Eleven har VG i både ettan och tvåan, och skriver ett G vid det skriftliga fackprovet. Då kan man väl rimligen inte sänka elevens betyg till G? Det håller läraren med om att man inte kan. Jag menar att det är ett problematiskt tänkande eftersom det inte står något i kursplanen. Inte heller finns något kring fackprovet i betygskriterierna. Det skulle kunna finnas med i betygskriterierna att man vill uppnå ett VG eller kanske ett MVG, måste man få godkänt i fackprovet. Men då måste det finnas med och då måste det vara så i alla landets restaurangskolor.

5.5 Samarbete ger kvalitet

Alla som jag har intervjuat talar egentligen om samma sak, samarbete. Hur samarbetet mellan skola och bransch är, det har en avgörande betydelse för eleven och hennes utveckling, (Hargreaves 1998). I våra samtal finns eleven i centrum. Men vem skall knyta ihop säcken? Det är den stora frågan. Samarbete är viktigt och att initiativet måste

komma ifrån skolan och att alla måste vara eniga om att samarbeta, Hargreaves (1998). Men det är inte så självklart som det låter i våra diskussioner. En lärare menar att det är en generationsfråga. Med det menar han att det inte är alla lärare som är intresserade av att arbeta med branschen. Anledningarna kan vara många. En av anledningarna är att flera lärare inte har så långt till pensionsåldern, därför finns inte lust till något större engagemang. En annan tyckte att han gjort sitt! En annan anledning kan vara att lärare inte varit utanför skolan på lång tid. De är helt enkelt rädda för att deras kompetens ska bli ifrågasatt. Säljö (2005) menar att det kommunikativa mönster som uppstår bland lärare och elever, lärare och lärare endast kan brytas genom att yrkeslivet träder in i skolan. I den sociokulturella miljön upplever elever olika situationer, utifrån dem kan eleverna hämta impulser och intryck. Samarbetet finns redan idag men det är alldeles för skarpa gränser mellan dem, det behöver utvecklas. Kontakten med yrkeslivet skall ha sitt huvudsakliga syfte att förbereda eleven inför sitt framtida arbete. Hargreaves (1998) menar att samarbetet kommer att bidra till en klar och tydlig kvalitetshöjning för alla tre, yrkesliv, elev och skola, möjligheten att lära och det kommer att stimulera till en ökad reflektionsförmåga. Yrkeslivet och skola tillsammans kommer att kunna forma eleverna till vad som krävs i yrkeslivet, då behöver man inte längre höra, vad som hörs idag bland krögarna jag intervjuat *"Eleverna som kommer från skolan är odugliga, vad lär de sig egentligen i skolan idag"*? Skolans vinst blir att den faktiskt vet vad som föregår ute på krogarna, de kan lätt följa med i förändringarna. De kommer att vara medvetna om vilka tekniker som används i de moderna köken. Den kontinuerliga kommunikation mellan arbetsliv och skola, är mycket viktig, (Hargreaves, 1998). Den är viktig just för att elever och lärare skall hänga med i de snabba förändringarna som sker i samhället idag.

Ett exempel som jag tycker belyser problemet tydligt är kaffe. Det finns praktiskt taget ingen restaurang idag som inte har en espressomaskin, det görs kaffe latte, capuccino, espresso och många fler sorter därtill. På två av restaurangskolorna fanns ingen espressomaskin och på den tredje skolan fanns det en som inte var i bruk. Trycket på en skola att få en modern framtoning är stort. Med ett samarbete blir det betydligt enklare att förnya sig och mycket roligare. Den stora vinnaren blir eleven som kommer att ha nära kontakt med yrkeslivet och som i sin tur kan hålla eleven underrättad om sitt värde. Eleven får både skola och yrkeslivet som stöttepelare fram tills de kan arbeta självständigt. En annan stor vinnare blir fackprovet, grunden till min undersökning. Fackprovet kan få det syfte, som det säkert hade från första början när det startades.

Två av skolorna är väldigt stolta att deras elever avslutar sin utbildning med ett fackprov. Det främsta syftet är att testa dem innan de skall ut i arbetslivet. I grund och botten tror jag inte att det är så alvarligt som det framställs för eleverna. *"Att branschen är involverad är en trevlig grej, det gör att eleverna skärper sig mer"*, säger en lärare till mig. Jag förstår den stimulans och jag håller med om att när eleven har klarat sig, tänker positivt tillbaka på det. Men eftersom det inte finns med i kursplanen, kan det inte bli betygsatt och dokumenterat. Men jag menar att eleven kan få det inskrivet i betygsdokumenten ändå. Det finns en plats i betyget där man skriver in de extra kurser eleven har gjort, de kurser som är frivilliga. Dessa kurser kan inte alla skolor erbjuda som t.ex blomsterarrangemang, mat och kultur eller vett och etikett och så vidare. På dessa rader borde man kunna skriva in fackprovet.

5.6 Stödet i praktiken

Från det att eleven kommer till restaurangskolan sin första dag är hon vanligtvis helt novis. Det är en mycket lång och krävande kunskapsprocess fram tills eleven gör sitt fackprov. I denna diskussion vet jag att eleven har svårt att klara av sitt fackprov.

När eleven möter sin första handledare på sin första APU, vet vi att hon är spänd och nervös inför sitt nya uppdrag, (Bernler & Johnsson, 1989). Enligt Bernler & Johnsson, vet vi vilka föreställningar handledaren kan ha om sin nya praktikant, det är ingen helt enkel start på en ny relation. Vad vi också förstår av Lindqvist, (1999) menar Vygotskij att handledaren/lärarens relation till eleven är viktig i den sociala praktiken om hon skall uppnå någon kunskap. Med dessa fakta möter eleven sin första handledare. Naturligtvis bygger de upp en gemenskap och kemi uppkommer mellan dem, men det tar tid. Hur lång tid vet vi inte, det är olika i de specifika fallen. Elevens APU det första året är fem veckor per termin. Säg att det tar en vecka innan eleven finner sig väl till rätta, och i värsta fall mer. Nästa termin gör eleven en ny arbetspraktisk utbildning, på en ny praktikplats, en ny handledare och så vidare. Så fortsätter det till eleven gjort all sin praktik. I värsta fall, förlorar eleven sex veckor av sina tre års praktisk träning på grund av att eleven är otrygg i sin situation. Då förstår jag när en av lärarna klagar på att eleverna får alldeles för lite praktisk träning. Men det är stödet och tryggheten jag vill åt, så att eleven kan öppna alla sina sinnen och lära sig sitt yrke parallellt med sin

mästare. Det är och förblir oerhört viktigt att handledaren ger eleven en trygg praktiktid och förmedlar en gedigen yrkeskunskap och en positiv bild av yrket. Jag tror att eleven känner större trygghet med en handledare och kan känna sig otrygg med många. Jag tror att eleven behöver ett och samma trygga ställe och en egen handledare, en mästare som fungerar som i det gamla lärlingssystemet under sin praktik. Eleven ser verkligheten som relateras till sin nyvunna kunskap och det skapar ett livslångt lärande, (Gustavsson 2002). Jag tänker mig att eleven har sin skola som bas och får träna på de baskunskaper som de behöver. Det är också mycket viktigt att eleven får den teori som tillhör deras kommande yrke i skolan. Enligt min erfarenhet är den teoretiska kunskap man får ute på praktikplatserna är inte alltid tillförlitlig. Skolan som en levande institution, där verkligheten tillsammans med läraren påverkar elevens arbete. Det är viktigt att eleven lär sig att utveckla sina ståndpunkter, kommunicera och argumentera för dem, (Carlgren & Marton, 2004).

Att säga att branschen inte kan erbjuda eleven den teoretiska kunskap som tillhör deras yrke, kan tyckas väl hårt sagt. Vad jag menar och grundar det på är, dagens kockar, bagare och serveringspersonal har vanligtvis inte någon högskoleutbildning inom livsmedel. Den teoretiska kunskap eleverna får i restaurangskolorna idag är avancerad, och många i arbetslivet känner inte till det. Det är mer vanligt idag att restaurangskolor rekryterar personal med YTH-livsmedel, livsmedelsteknisk högskola tillsammans med lång yrkeserfarenhet. Ett seminarium på TV 24, bekräftar mitt uttalande. Restaurangbranschen är en omogen bransch, med det menas att restaurangbranschen är omogen att ha lärlingsutbildningar på grund av den låga utbildningsnivån inom yrket.

5.7 Slutsats

Som min studie visar har fackprovet inte den betydelse som jag tycker att det borde ha. Vi eftersträvar alla fackprovets betydelse. Krögarna säger tydligt att de gärna vill vara delaktiga i skolorna fackprov och dess utformning, men får inte chansen. De flesta lärarna uppskattar när branschen är delaktiga i skolan men långt ifrån alla. Samarbetet mellan skola och yrkesliv är ytterst viktigt. Därför att fackprovet skall uppnå det värde som alla egentligen vill att det skall få. Jag tycker mig bestämt se att det behövs en utveckling för att vi skall uppnå det. Jag har en önskan om att det en dag kommer att fungera. Det handlar om ett ömsesidigt samarbete där eleven står i centrum och där vi i

bransch, skola och hem stöttar bredvid. Fackprovet skulle få det höga värdet som eleven förtjänar.

5.7 Fortsatt forskning

Flera gånger under arbetsprocessen har jag tänkt på att, här finns en utveckling som känns viktig för elev och skola. Det är själva dokumentationen av fackprovet, det räcker inte att det står skrivet i en pärm på lärarens kontor, eller som diplom i elevens ägo. Det behöver finnas dokumenterat i elevens betyg. Eftersom det inte finns med i kursplanen är det upp till varje skola att ha det som ett frivilligt moment och har man det tycker jag personligen att det skall lyftas fram och synas. Därför det förtjänar både elev och skola. Det ligger ett oerhört stort och gediget arbete bakom ett fackprov.

Om jag någon gång får en chans att göra en fortsatt undersökning, skulle jag väldigt gärna vilja undersöka möjligheterna att fackprovet får ett ordentligt fäste i skolan. Jag skulle också gärna vilja arbeta fram en metod och ett program som möjliggör att alla hotell- och restaurangskolor i Sverige kunde ta del av. Sedan skulle jag väldigt gärna vilja förankra det hos SHR, så att de blir delaktiga i kvaliteten av det utarbetade program. Eleven skulle på det sättet få fackprovet dokumenterat i sitt betyg. Eleven skulle få sitt diplom med SHRs logga på och det skulle troligen få ett betydligt högre värde, för både för elev och bransch.

7. Litteraturförteckning:

Andersson, B-E., (1984): *Elevens skolmiljö*. En översikt av ett forskning och utvecklingsarbete med inriktning mot grundskolan. Stockholm: skolöverstyrelsen

Bernler, G., & Johnsson, L., (1989): *Att handleda praktikanter i sociala yrken*, Centraltryckeriet, Borås 1995 citat s.78

Carlgrén, I., & Marton, F., och lärarförbundet, 2004 : *Lärare av imorgon*, Kristianstads boktryckeri AB, 2004 första upplagan, sjätte tryckningen

Gustavsson, B., (2002) : *Vad är kunskap?* En diskussion om praktisk och teoretisk kunskap” Lenanders grafiska AB, Kalmar 2002

Hargreaves, A., (1998): *Lärare i det postmoderna samhället*, studentlitteratur, Lund 1998

Kvale, S., (1997): *Den kvalitativa forskningsintervjun*, Studentlitteratur, Lund 1997

Lantz, A., (1993): *Intervjumetodik*, Studentlitteratur, Lund 1993

Lindqvist, G., (1999): *Vygotskij och skolan*, Studentlitteratur 1999

Måhl, P., (1998): *Vad krävs nu?* En bok om hur skolan kan se ut och fungera. HLS Förlag, Stockholm, åttonde tryckningen 2005

Säljö, R (2000): *Lärande i praktiken*, Norstedts akademiska förlag, Stockholm 2005

7.1 Övrig referensmaterial

UPPSLAGSVERK:

Nationalencyklopedin (1992) ”Gesällbrev” s.442 , spalt 2 band 7 Bokförlaget Bra Böcker, Höganäs (1992)

INTERNETADRESSER:

Fakta om gesällbrev

<http://www.shr.se/templates/Page.aspx?id=1340> information hämtad 20061127, kl. 12.30 sidan uppdaterad 2006

SHR, Sveriges hotell och företagareförbund www.shr.se information hämtad 20061127, kl. 12.30 sidan är uppdaterad 2006

TV-PROGRAM

Uttalande om omogen bransch

Hotell- och Restaurangfacket, (2007) : seminarium om framtidens yrkesutbildning, matchning mellan utbildning och arbete. Arrangör LO och lärarnas fackförbund, TV 24, kunskapskanalen 7/3. 07 kl. 10