

Serviceassistentuddannelsen åbner nye døre



"Rengøring er et håndværk på linje med et hvilket som helst andet faglært fag". Ordene er områdechef Hans Gustav Christensens. "At gøre rent, det kan alle da, påstår mange. Men virkeligheden er, at de kun flytter rundt på snavset. Det kræver et faglært håndlag at gøre det ordentligt og effektivt", fortsætter han.

Ordene faldt i forbindelse med syv serviceassistenters dimensionsfest på UCR Slagteriskolen. Bordene stod pænt pyntede med hvide duge og blomster. Ved indgangen var der linet op med højt belagt smørrebrød, konfekt og et overdimensioneret frugtfad. Spredt rundt omkring ved bordene sad de syv færdiguddannede serviceassistenter i deres stiveste puds med kærester, børn, arbejdskolleger og chefer. Det er en stor dag at færdiggøre en uddannelse – at få papir på – og ikke mindst nye kvalifikationer indenfor et område de fleste omkring bordene allerede har beskæftiget sig med i mange år.

Men det er ikke kun fest-tale snak. Alle i rummet ved at ordene er sande. Rengøring er ikke så nemt endda. Og det kræver motivation, mod og hårdt arbejde at gennemføre den 2 årige serviceassistentuddannelse – og flere nikker alvorligt til familien, da talen også falder på kravene til kursisterne. Det har ikke været nemt at sætte sig på skolebænken igen efter mange år ude på arbejdsmarkedet. Men ét er sikkert, det er ikke de samme medarbejdere, virksomhederne får tilbage igen efter endt uddannelse. Listen af arbejdsopgaver en uddannet serviceassistent kan varetage, er lang og spændende.

Der har været flere valg at træffe undervejs i uddannelsen, som er 2 årig. Når grunduddannelsen er på plads, skal man vælge specialefag. Vil man uddannes på virksomhedslinjen, eller skal det være hospitalslinjen? Vil man f.eks. arbejde på hotel eller i en virksomhed, lærer man om planlægning og udførsel af rengøring, service og vedligeholdelse, tilberedning af mad til f.eks. konferencer og møder og betjening af kunder og indkøb. På hospitalslinjen arbejder man på f.eks. plejehjem eller hospital og lærer udover rengøring om betjening af beboere og patienter, sårheling og transport og assistance af patienter. Færdighederne prøves løbende af på arbejdspladsen, fordi uddannelsen også er fyldt med løbende praktikforløb. IT er også et vigtigt fag, og her tages hensyn til at mange ikke har haft IT som en naturlig del af deres arbejde tidligere. Uddannelsen rundes af med et specialeprojekt.

Opgaverne ligger fremme, og både familie og chefer bladrer benovet rapporter igennem. Der er skrevet om så forskellige emner som linoleumsgulve og sund mad i institutioner. På holdet er seks uddannet på virksomhedslinjen og en på hospitalslinjen. Alle har fået merit for første år, fordi de har en masse praktisk erfaring indenfor faget, allerede inden de startede.

Smilene er brede og lettelsen stor. Eksamensbeviset føles godt i hånden. Nu venter hverdagen – men en langt mere varieret og spændende en, hvor de nye kvalifikationer skal afprøves.

