

Vedlegg 1



HØGSKOLEN
I STAVANGER

Sosial- og helsedirektoratet
Postboks 8054
0031 OSLO

Arbeids- og sosialdepartementet
Vedlegg 1
S.nr. 200500983 - 23

Stavanger, 14. desember 2004

VEDR.: Kunnskapsprøven for serveringsvirksomhet Anmodning om godkjenning som prøveinstans for Norsk Hotellhøgskole

Norsk hotellhøgskole (NHS) er en avdeling under Høgskolen i Stavanger (Universitet fra 1.1.2005) og er en av verdens eldste i sitt slag. Skolen ble offisielt åpnet 18. oktober 1912, og regnes som hotell-, restaurant og reiselivbedriftenes egen skole. Skolen er i dag en moderne høgskole med ca 500 studenter, med tilbud om lederutdanning innen hotell- og reiselivsledelse og kjøkken- og restaurantledelse.

Norsk hotellhøgskole gjør sitt ytterste for å bidra til en positiv utvikling innen utdanningen og i næringen. Sammen med forsknings- og utviklingsarbeidet bidrar et sterkt faglig miljø til at våre studenter får gode og oppdaterte studietilbud. Vi tilbyr Bachelor-utdanninger innen hotell- og reiselivsledelse, og den toårige utdanningen innen kjøkken- og restaurantledelse. Vi tilbyr også topputdanning til Mastergrad i Internasjonal hotell- og reiselivsadministrasjon, bygget opp som et toårig program med et år ved et av våre samarbeidende universiteter i Australia, New Zealand eller USA, og det andre året i Stavanger.

For salg og skjenking av alkoholholdig drikk kreves bevilling og for hver bevilling skal det utpekes en styrer og stedfortreder. Kunnskapsprøven ble innført 1.07.1999 og er obligatorisk for styreere og stedfortredere i virksomheter som alle har eller søker om salgs- eller skjenkebevilling. Prøven kan også avlegges av personer som ønsker å kvalifisere seg for fremtidig funksjon som styrer eller stedfortreder i virksomhet med salgs- og skjenkebevilling.

Ved en gjennomgang av studieplanene til NHS er det flere fag som alle underviser i tema som er kompetansegivende for pensum til Kunnskapsprøven:

- **HKR 140 Juridiske tema i kjøkken og restaurant** (5 studiepoeng) som tar for seg følgende lover og vedtak: arbeidsrett (Arbeidstvistelov, Lov om arbeidsmiljø, Ferieloven, hovedavtalen, Trygdeloven), Aksjeloven, Røykeloven, Serveringsloven og Alkoholloven.

Dette er et obligatorisk fag for studenter på Kjøkken- og restaurantledelse linjen.

eller

Bachelor-studenter har utvidet den juridiske delen slik at faget heter da:

- **BHO 220 Juridisk tema og næringslivsetikk** (15 studiepoeng)
- tar for seg følgende lover og vedtak: arbeidsrett (Arbeidstvist, Lov om arbeidsmiljø, Ferieloven, hovedavtalen, Trygdeloven), Aksjeloven Røykeloven, Serveringsloven og Alkoholloven. Det fokuseres spesielt på merverdiavgift og skatt og det ansvar den enkelte har for riktig oppfølging
- Næringslivsetikk
- **HKR 130 Ansvarlig vertskap** (15 studiepoeng) som i tillegg til å lære studentene om drikkevarer, røykeprodukter og rusmidler, også om konsekvensene av alkohol og rusmidler.
- Tar for seg Forskrift om etablererprøve for styrer av serveringssted
- Forskrift om systematisk helse-, miljø- og sikkerhetsarbeid i virksomheter (Intern-kontrollforskriften) Forskrift om intern-kontroll for å oppfylle næringsmiddelovngivningen (IK-MAT) og IK-RØYK
- Alkoholloven blir drøftet grundig også i dette faget, samme med kunnskap om avvikling av virksomheten (bl.a. ved styrt avvikling og ved konkurs).
- Det fokuseres på merverdiavgift og skatt og det ansvar den enkelte har for riktig oppfølging

Ansvarlig vertskap er obligatorisk ved studium for Kjøkken- og restaurantledelse, men et valgfag for våre Bachelor studenter.

Undervisningen gjennomføres av fagpersoner ved Høgskolen i Stavanger, med tillegg av jurister fra Reiselivbedriftenes landsforening (rbl) som har lang og god erfaring med opplæring for vår bransje.

NHS ønsker at studenter i forbindelse med faget Ansvarlig vertskap kan avlegge Kunnskapsprøven. Da Kunnskapsprøven om alkoholloven er en flervalgsprøve, ønsker vi også å benytte 45 minutter til besvarelse av prøven og for å få bestått prøve må 16 av 21 svar være riktige. NHS vil benytte Høgskolens ordinære krav til gjennomføring av eksamen.

I dag er det Stavanger kommune som har delegert denne myndigheten til Mattilsynet som har Brannvesenet i Sør-Rogaland til å gjennomføre prøven. For ordens skyld er det ikke vår intensjon å overta dette arbeidet for kommunen, men ha dette som en del av vår opplæring for kommende ledere i hotell- og restaurantbransjen.

Vi har søkt Nærings- og handelsdepartementet angående Etablererprøven, og departementet er positiv til vår søknad.

Vi tillater oss derfor å søke om at Norsk hotellhøgskole ved Høgskolen i Stavanger godkjennes som prøveinstans for Kunnskapsprøven.

Med vennlig hilsen

.....
 Saksbehandler
 Førstelektor Helge Jørgensen
 tlf 51 83 37 35