

Serviceøkonom

ucl.dk

For dig der drømmer om at planlægge events, udvikle turisme- og oplevelsesøkonomi og være med, hvor tingene sker.

Kort om uddannelsen

Øget fritid og større krav til kvalitet i fritiden medfører massiv vækst i servicefagene. Hotel-, turisme- og øvrige servicebrancher, herunder oplevelsesøkonomi bredt betragtet, har behov for dygtige medarbejdere, der kan tage udfordringerne op og være med til at videreudvikle erhvervet.

Behovet for veluddannede medarbejdere vil vokse i årene fremover, da der sættes hårdt på udvikling af service- og turisterhvervene i Region Syddanmark. Som færdiguddannet serviceøkonom står du i første række til et spændende job i fremtidens vækstbrancher. Uddannelsen varer to år og udbydes også på engelsk.

Job og karriere

Eksempler på jobtitler for serviceøkonomer er:

- Eventkonsulent
- Servicekonsulent
- Konzeptudvikler
- Konferencekoordinator
- Udviklingskonsulent
- Projektmedarbejder
- Salgskonsulent
- Aktivitetschef
- Turistchef
- Restaurantchef
- Receptionschef.



Erhvervsakademi og
Professionshøjskole

1. semester

2. semester

3. semester

4. semester

Studerende i Odense og Vejle

- Service og oplevelser 15 ECTS
- Forretningsforståelse 10 ECTS
- (Fælles) valgfrit element: Turisme, hotel og events 5 ECTS

- Forretningsforståelse 5 ECTS
- Samarbejde og relationer 15 ECTS
- (Fælles) valgfrit element: Turisme, hotel og events 5 ECTS
- Valgfrit element 5 ECTS

- Forretningsudvikling 25 ECTS
- Valgfrit element 5 ECTS

- Praktik 15 ECTS
- Afsluttende eksamensopgave 15 ECTS

Studerende i Svendborg

Svendborg

- Service og oplevelser 15 ECTS
- Forretningsforståelse - modul 1, 5 ECTS

Odense

- Forretningsforståelse - modul 2, 5 ECTS
- Valgfrit element (turisme, event eller hotel) - del 1, 5 ECTS

Svendborg

- Forretningsforståelse - modul 3, 5 ECTS
- Samarbejde og relationer - modul 1, 5 ECTS

Odense

- Samarbejde og relationer - modul 2, 10 ECTS
- Valgfrit element (turisme, event eller hotel) - del 2, 5 ECTS
- Valgfrit element - valgfag, 5 ECTS

Svendborg

- Forretningsudvikling - modul 1, 10 ECTS

Odense

- Forretningsudvikling - modul 2, 15 ECTS
- Valgfrit element - valgfag, 5 ECTS

Svendborg

- Praktik 15 ECTS

Odense

- Afslutningsprojekt 15 ECTS

Specialisering

Du får mulighed for faglig fordybelse og specialisering inden for ét af følgende områder:

- Hotel- og restaurant management
- Turismemanagement
- Eventmanagement (i Odense og Vejle, i Vejle dog kun ved sommeroptag)
- Eventmanagement kultur og corporate (kun i Odense, kun ved sommeroptag)

Videreuddannelse

- International Hospitality Management (overbygning)
- Innovation og entrepreneurship (overbygning)
- Sportsmanagement (overbygning)

Adgangskrav

- Gymnasial uddannelse med matematik eller erhvervsøkonomi på niveau C
- En af følgende erhvervsuddannelser:
 - gastronom (med specialer)
 - detailslagter (med specialer)

- tjener (trin 2)
- receptionist
- bager (trin 2)
- konditor (trin 2)
- eventkoordinator (trin 2)
- detailhandel (med specialer)
- handelsuddannelse (med specialer)
- kontoruddannelse (med specialer)
- generel kontoruddannelse.

Studiestart

Odense: september og februar

Vejle: september og februar (int. hold)

Uddannelsessted

Uddannelsen udbydes både i Odense, Vejle og Svendborg:

- UCL Seebladsgade, Odense
- UCL Boulevarden, Vejle
- UCL Kloostervænget, Svendborg

Læs mere om uddannelsen og hvordan du bliver optaget på ucl.dk/serviceoekonom

Kontakt

Odense og Svendborg
Studievejleder
Susanne Skov Nielsen
sun@ucl.dk
29 16 66 77

Vejle
Studievejleder
Kirsten Stürup
kst@ucl.dk
26 27 74 20