

Brosjyre A5

Variant B

Større tekstmengde
(maks. brødtekst: 300 ord)



Bakside



Forside

Hotellbransjen er en spennende og spesiell arbeidsplass. Har du jobbet – eller ønsker å jobbe i bransjen – og har lyst til å lære mer, er dette studiet for deg.

Norsk hotellhøgskole er en av verdens eldste utdanningsinstitusjoner innenfor sitt felt. Vertskap og reiseliv har vært i fokus helt siden starten i 1912. Siden 1980-tallet har man tilbudt høyere lederutdanning for hotellnæringen.

Bachelorstudiet gir studentene praktisk og teoretisk kunnskap som kvalifiserer for ledelsesoppgaver i vertskapsnæringen. Målet med studiet er å utdanne serviceorienterte, beslutningsdyktige og fremtidige ledere til hotell- og vertskapssektoren samt serviceorganisasjoner allment. En bred hotellforståelse er kombinert med ledelse av kommersielle servicevirksomheter, og dette gir grunnleggende ferdigheter innen praktisk personalledelse, psykologi, organisasjonsteori, administrasjonsfag, tjenestemarkedsføring og økonomi.

HVA KAN DU BLI?

Etter endt bachelorgrad i hotelledelse kan du søke jobber som leder og mellomleder på hotell/overnattingssted, eller i restaurant og servicebedrifter. Våre studenter er attraktive i hotell- og reiselivsbransjen. Andre sentrale stillinger kan være prosjektleder, event-/festivalleder, personalkonsulent, Service Manager eller lignende i privat og offentlig sektor.

Bachelorgraden kvalifiserer også til videre masterstudier innen International Hospitality Management, Serviceledelse, eller tilsvarende.

UTENLANDSOPPHOLD

Studenter med opptak på bachelorprogrammet i hotelledelse har tilbud om utenlandsopphold i 5. semester. Norsk hotellhøgskole har gode utvekslingsavtaler med universiteter over hele verden. Studenter på dette studiet kan få tilbud om utenlandsopphold til følgende land: Australia, Finland, Spania, USA, Frankrike, New Zealand, Storbritannia, Sverige, Tyskland, Ungarn og Østerrike.

OPPTAKSKRAV

Generell studiekompetanse. 50% av studieplassene er forbeholdt studenter med 1. års praksis i hotell, restaurant eller annen vertskapsvirksomhet.

Bachelorstudiet gir studentene praktisk og teoretisk kunnskap som kvalifiserer for ledelsesoppgaver i vertskapsnæringen. Målet med studiet er å utdanne serviceorienterte, beslutningsdyktige og fremtidige ledere til hotell- og vertskapssektoren samt serviceorganisasjoner allment. En bred hotellforståelse er kombinert med ledelse av kommersielle servicevirksomheter, og dette gir grunnleggende ferdigheter innen praktisk personalledelse, psykologi, organisasjonsteori, administrasjonsfag, tjenestemarkedsføring og økonomi.

Generell studiekompetanse. 50% av studieplassene er forbeholdt studenter med 1. års praksis i hotell, restaurant eller annen vertskapsvirksomhet. [Tilgjengelig tekstflate.](#)
[Maks brødtekst: 300 ord](#)



UTDANNINGER VED NORSK HOTELLHØGSKOLE

Årsstudium

- Årsstudium i restaurantledelse

Bachelorutdanninger

- Bachelor i hotelledelse
- Bachelor i hotelledelse (Y-veien)
- Bachelor i reiselivsledelse

Masterutdanninger

- Master in International Hospitality

Management

- Master i serviceledelse

**Søknadsfrist gjennom
samordnet opptak er 15. april.**

Kontaktinformasjon

Vedrørende opptak, vennligst
kontakt opptakskontoret.
Telefon 51 81 10 52
E-post: opptak@uis.no

For andre spørsmål, kontakt:
Det samfunnsvitenskapelige
fakultet, Norsk hotellhøgskole.
Telefon: 51 83 37 00
E-post: nhs@uis.no

Eller besøk oss på:
www.uis.no/NHS

Hotellbransjen er en spennende og spesiell arbeidsplass. Har du jobbet – eller ønsker å jobbe i bransjen – og har lyst til å lære mer, er dette studiet for deg.

Norsk hotellhøgskole er en av verdens eldste utdanningsinstitusjoner innenfor sitt felt. Vertskap og reiseliv har vært i fokus helt siden starten i 1912. Siden 1980-tallet har man tilbudt høyere lederutdanning for hotellnæringen.

Bachelorstudiet gir studentene praktisk og teoretisk kunnskap som kvalifiserer for ledelsesoppgaver i vertskapsnæringen. Målet med studiet er å utdanne serviceorienterte, beslutningsdyktige og fremtidige ledere til hotell- og vertskapssektoren samt serviceorganisasjoner allment. En bred hotellforståelse er kombinert med ledelse av kommersielle servicevirksomheter, og dette gir grunnleggende ferdigheter innen praktisk personalledelse, psykologi, organisasjonsteori, administrasjonsfag, tjenestemarkedsføring og økonomi.

HVA KAN DU BLI?

Etter endt bachelorgrad i hotelledelse kan du søke jobber som leder og mellomleder på hotell/overnattingssted, eller i restaurant og servicebedrifter. Våre studenter er attraktive i hotell- og reiselivsbransjen.

Andre sentrale stillinger kan være prosjektleder, event-/festivalleder, personalkonsulent, Service Manager eller lignende i privat og offentlig sektor.

Bachelorgraden kvalifiserer også til videre masterstudier innen International Hospitality Management, Serviceledelse, eller tilsvarende.

UTENLANDSOPPHOLD

Studenter med opptak på bachelorprogrammet i hotelledelse har tilbud om utenlandsopphold i 5. semester. Norsk hotellhøgskole har gode utvekslingsavtaler med universiteter over hele verden. Studenter på dette studiet kan få tilbud om utenlandsopphold til følgende land: Australia, Finland, Spania, USA, Frankrike, New Zealand, Storbritannia, Sverige, Tyskland, Ungarn og Østerrike.

OPPTAKSKRAV

Generell studiekompetanse. 50% av studieplassene er forbeholdt studenter med 1. års praksis i hotell, restaurant eller annen vertskapsvirksomhet.



UTDANNINGER VED NORSK HOTELLHØGSKOLE

Årsstudium

- Årsstudium i restaurantledelse

Bachelorutdanninger

- Bachelor i hotelledelse
- Bachelor i hotelledelse (Y-veien)
- Bachelor i reiselivsledelse

Masterutdanninger

- Master in International Hospitality

Management

- Master i serviceledelse

Søknadsfrist gjennom samordnet opptak er 15. april.

Kontaktinformasjon

Vedrørende opptak, vennligst kontakt opptakskontoret.
Telefon 51 81 10 52
E-post: opptak@uis.no

For andre spørsmål, kontakt:
Det samfunnsvitenskapelige fakultet, Norsk hotellhøgskole.
Telefon: 51 83 37 00
E-post: nhs@uis.no

Eller besøk oss på:
www.uis.no/NHS