

## Ansøgning om godkendelse som praktiksted på ernæringsassistentuddannelsen

### 1. Oplysninger om virksomheden

Navn

Adresse

Postnr.

By

Telefonnummer:

E-mail

CVR-nr.

P-nr.

Hjemmeside

Kontaktperson

EAN-nummer

### 1A. Der må ansættes 1 elev om året pr fuldtidsansat faguddannet i virksomheden

Jeg søger:

Selvstændig godkendelse

Delvis godkendelse

Antal elever til ansættelse hvert år:

Antal elever til ansættelse hvert andet år:

### 2. Personale i køkkenet

Skriv antal fagligt uddannede

Skriv antal ikke fagligt uddannede

Hvilken uddannelse har den/de ansvarlige for den praktiske oplæring?

PB i ernæring og sundhed      Ernæringsassistent/Køkkenassistent  
Økonoma                      Køkkenleder                      Kok                      Andet

Ved valg af andet, beskriv nærmere

Pågældende er ansat på      Fuldtid                      Deltid

Hvis deltid, angiv timer pr. uge

### **3. Andre elever**

Hvilke andre elever er under faglig oplæring i køkkenet?

Ingen      Kokkeelever                      Caterelever                      Smørrebrødselever                      Andre

Ved valg af andre, beskriv nærmere

### **4. Beskrivelse af køkkenet m.v.**

Virksomhedstype:

Centralkøkken                      Plejehjem                      Døgninstitution                      Daginstitution  
Efterskole, højskole      Konferencecenter      Kantine Catering, restaurant                      Andet

Ved valg af andet, beskriv nærmere

Serveringsform:

Central udportionering      Decentral udportionering                      Buffet/receptioner

Møder/kurser/arrangementer                      Andet

Ved valg af andet, beskriv nærmere

Produktionsform:

Varmholdt      Kølet                      Sousvide                      Køle-vacuum                      Frossen

Andet

Ved valg af andet, beskriv nærmere

#### **4A. Daglige portioner mad**

Antallet af bespiste (kunder, gæster, patienter, beboere)

Varm produktion, antal portioner (hovedretter, lune retter m.m.)

Kold produktion, antal portioner (smørrebrød, platter m.m.)

Anden produktion (beskriv) (f.eks, bagning, desserter, diæter)

#### **5. Køkkenet kan oplære eleven i praktikmål, inden for følgende 7 hovedområder:**

Vælg hovedområde(r)

- Varemodtagelse
- Produktion og tilberedningsmetodik
- Anretning og servering
- Ernæring og diætetik
- Hygiejne og egenkontrol
- Organisation og arbejdsmiljø
- Planlægning, indkøb, miljø og madspild

Eksempler på arbejdsfunktioner:

- Varemodtagelse: Ordrekontrol og råvaremodtagelse Kvalitetsvurdering af råvarerne
- Produktion og tilberedningsmetodik: Varme retter, Smørrebrød, Lune retter, Tilrettelæggelse af arbejdet
- Anretning og servering: Anretning, Værtskab
- Ernæring og diætetik: Køkkenets måltidstilbud, Diæter, Kostformer, Næringsberegning
- Hygiejne og egenkontrol: Personlig hygiejne, Anvende egenkontrol, Rengøring og desinfektion
- Organisation og arbejdsmiljø: Maskiner og sikkerhed, Tværfagligt samarbejde, Kemi i køkkenet
- Planlægning, indkøb, miljø og madspild: Menuplanlægning, Indkøbsprocedurer, Personaleplanlægning, IT-anvendelse

Beskriv hvis der er arbejdsfunktioner I ikke kan oplære eleven i inden for valgte hovedområde:

**6. Ansøger/Kontaktperson (hvis ansøgeren er en anden end virksomheden):**

Navn:

Adresse:

Postnr.:           By:

Tlf.nr.:

E-mail:

Ved underskriften bekræftes følgende:

- At køkkenet gennemfører uddannelsen i henhold til gældende Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent, uddannelsens praktikmål og gældende "Lov om erhvervsuddannelser"
- At oplæring af eleverne sker inden for de arbejdsområder og med de praktikmål, som er oplyst ved godkendelse
- At oplæringen varetages af en eller flere oplæringsansvarlige, som er kostfagligt uddannet
- At den/de oplæringsansvarlige er til stede i elevernes arbejdstid i et sådant omfang, at eleverne når målene for uddannelsen og uddannes fagligt forsvarligt
- At køkkenet retter henvendelse til erhvervsskolen eller det faglige udvalg, hvis oplæring ikke kan finde sted i henhold til de givne oplysninger i forbindelse med godkendelsen

Undertegnede bekræfter herved ansøgningens rigtighed og giver samtidig fagligt udvalg tilladelse til at meddele erhvervsskoler udvalgets afgørelse.

Dato:

Underskrift: \_\_\_\_\_