



Fagligt Udvalg for
Ernæringsassistentuddannelsen

August 2018

Retningslinjer for KONCERNGODKENDELSE – ernæringsassistentelever

Det Faglige Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen (FUE) giver koncerngodkendelse til alle kommuner, regioner og statslige arbejdspladser.

Koncerngodkendelsen betyder, at kommunen, regionen eller den statslige arbejdsplads forpligter sig til at opfylde det faglige udvalgs bestemmelser og vejledninger om oplæringen af eleven i praktikken. Der gælder de samme vilkår for de offentlige arbejdspladser som de private.

Koncernen står samlet inde for, at elevernes vilkår i praktikken er i overensstemmelse med nedenstående bestemmelser. De enkelte praktiksteder i koncernen skal ikke godkendes som selvstændige praktiksteder. Private virksomheder, der varetager opgaver for kommunen, regionen eller den statslige arbejdsplads er ikke omfattet af koncerngodkendelsen, men skal selv søge en eventuel godkendelse.

Såfremt en godkendt koncern ikke har haft en elev inden for de sidste 4 år, skal koncernen godkendes igen.

Koncernen skal sikre elevernes oplæring i de arbejdsområder og funktioner, der er beskrevet i den gældende [bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent og i den gældende uddannelsesordning](#).

FUE har fastsat følgende generelle retningslinjer for koncerngodkendelsen af praktiksteder for ernæringsassistentelever og ernæringshjælperelever:

Uddannelsesaftalen

- Det skal fremgå af elevens uddannelsesaftale, hvilket/hvilke praktiksted/er i koncernen elevens praktik bliver gennemført på.
- Det gælder, at ernæringsassistenter skal gennemføre mindst to praktikforløb på det samme praktiksted.
- Koncerngodkendelsen gælder alene for elever, der har indgået uddannelsesaftale med koncernen og gennemfører sin praktik på praktiksteder, der er en del af koncernen.

Vilkår for praktikken

- Den fagligt ansvarlige for elevens praktiske uddannelse på praktikstedet skal være enten fagligt uddannet inden for faget, f.eks. professionsbachelor i ernæring og sundhed, økonoma, ernæringsassistent, køkkenassistent, køkkenleder eller kok, eller kunne dokumentere tilsvarende faglige kvalifikationer.
- Der skal altid være fagligt uddannet personale på praktikstedet, når eleven er på arbejde. Den fagligt ansvarlige skal som hovedregel være fuldtidsansat og som minimum have 30 timer.
- Der må ansættes 1 elev om året pr. fuldtidsansat faguddannet i koncernens køkkener.

Elever i 1. praktikperiode:

- Praktikstedet skal mindst producere, hvad der svarer til 20-30 fuldkostbepisninger pr. dag.
- Dette kan opnås ved f.eks. madudbringning, kantine- eller cafédrift, dagcenter m.v.

Elever i 2. – 3. praktikperiode:

- Praktikstedet skal mindst producere, hvad der svarer til 30-40 fuldkostbepisninger pr. dag.
- Dette kan opnås ved f.eks. madudbringning, kantine- eller cafédrift, dagcenter m.v.
- Praktikstedet skal være åbent og bemanded, så det sikres, at eleven gennemsnitligt har 37 timer om ugen.
- Eleven må aldrig arbejde alene under oplæring på praktikstedet, dvs.:

at eleven, i forbindelse med oplæring i nye emner, arbejder sammen med eller under opsyn af en kostfagligt uddannet,

at eleven må arbejde alene med allerede indarbejdede rutineopgaver, dog således at der altid er en faguddannet eller en midlertidig stedfortræder for denne i virksomheden samtidig med arbejdets udførelse.

- Gennem sin samlede praktik skal eleven oplæres i praktikmål inden for de 7 hovedområder, som fremgår af uddannelsesordningen.
- I øvrigt skal koncernen følge de for uddannelsen gældende regler og bestemmelser.