

Ansøgning om godkendelse som læreplads 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: _____