

## Erklæring om oplæring ERNÆRINGSASSISTENT - fra virksomhed til skole og elev

Erklæringen om oplæring er et dialogværktøj mellem elev, erhvervsskole og oplæringsvirksomhed. Denne erklæring vedrører de oplæringsperioder, der er placeret imellem skoleperioderne. Der skal udfyldes en særlig skole- og virksomheds erklæring efter den afsluttende oplæringsperiode.

**OBS! Virksomheden sender den udfyldte erklæring om oplæring til SKOLEN**

Elevens navn

Cpr.nr.

Virksomhedens navn

CVR-nr.

Adresse

Postnr.

By

Telefonnr.

E-mail

Erhvervsskolens navn

Kontaktlærer

Telefonnr.

E-mail

Erklæring om oplæring vedrører oplæringsperiode (sæt x)    1    2    3    4

Uddannelsesår

Eleven har gennemført oplæringsperiode                      Ja                      Nej

Hvis ja, eleven har gennemført oplæringsperiode fra

Eleven har gennemført oplæringsperiode til

Eleven skal på hovedforløb (sæt x)      1      2      3

Eleven er klar til at gå til prøve      Ja      Nej

Hvis nej, angiv hvorfor

Eleven har i oplæringsperioden været beskæftiget med følgende arbejdsområder og funktioner (sæt x):

### **Oplæringsmål**

#### Varemodtagelse

- Eleven kan modtage råvarer og kontrollere, at varen svarer til ordren

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan kvalitetsvurdere råvarerne og kender råvaregrupperes korrekte opbevaringsbetingelser

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan forklare køkkenets produktionsflow og produktionsform

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

#### Produktion og tilberedningsteknik

- Eleven kan selvstændigt klargøre og vurdere råvarer til produktionen i forhold til køkkenets standarder

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt ud fra professionelle opskrifter producere velsmagende måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets målgruppe og produktionsform

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven har kendskab til div. grundbegreber og metodikker i forbindelse med bagning, det kolde køkken og det varme køkken.

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan vurdere madens sensoriske kvalitet

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle opskrifter i køkkenets produktionsystem

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan aktivt indgå i kvalitetsudvikling i forhold til køkkenets produktion af mad og måltider

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan arbejde i teams, hvor der udvises engagement og ansvarlighed og i et passende arbejdstempo

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan arbejde i teams og kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

### Anretning og servering

- Eleven kan vurdere anretning og servering af det færdige måltid, sensorisk og ernæringsmæssigt i forhold til målgruppens behov, spisemiljø og køkkenets standard for måltidsservice

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan kreativt anrette og servere maden i forhold til målgruppens behov og køkkenets standard for måltidsservice

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan, ud fra køkkenets standard, vurdere måltidskomponenter sensorisk

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt informere køkkenets målgruppe om portionsstørrelser, energitæthed, anretningen på tallerken og måltidets sociale betydning

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan formidle viden om specifikke råvarer som anvendes i køkkenet

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

### Ernæring og diætetik

- Eleven har kendskab til køkkenets diæter og kostformer

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan, efter professionelle opskrifter, tilberede velsmagende måltidskomponenter til køkkenets diæter og kostformer

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter og kostformer

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan udarbejde og vurdere dokumentation for energiindhold og procentfordeling af måltider og drikkevarer ved hjælp af køkkenets kostberegnings-program

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan redegøre for køkkenets diæter og kostformer

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt forklare og anvende specielle diætprodukter, der er relevante for køkkenets diæter

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

#### Hygiejne og egenkontrol

- Eleven kan udføre køkkenets egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan udføre rengøringsarbejde korrekt, samt desinfektion efter køkkenets rengøringsplan

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven har kendskab til hygiejnen i forbindelse med at udføre værtskab for målgruppen

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

#### Organisation og arbejdsmiljø

- Eleven kan vælge og anvende korrekt produktionsudstyr og arbejde ergonomisk hensigtsmæssigt i forhold til køkkenets indretning og udstyr

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer på arbejdspladsen og med køkkenets målgrupper

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan aktivt indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt anvende og vejlede i brug af produktionsudstyr jf. gældende brugsanvisninger og sikkerhedsregler i køkkenet

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven har kendskab til køkkenets organisation og kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer på arbejdspladsen og med køkkenets målgrupper

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

Planlægning, indkøb, miljø og madspild

- Eleven kan sammensætte varme og kolde måltider

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper og køkkenets holdning til råvarer, halv- og helfabrikata

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan udportionere efter køkkenets portionsstørrelse i et passende arbejdstempo

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan arbejde i passende tempo og efter køkkenets tidsfrister

Oplæring ikke begyndt      Oplæring er i gang      Oplæringsmål er nået

- Eleven kan medvirke ved målgruppens madbestilling

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven har kendskab til køkkenets øko-mærkning, holdning og procedurer

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven har kendskab til køkkenets holdning til bæredygtighed og økologi

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan behandle og sortere affald efter køkkenets miljøstandarder

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt arbejdsplanlægge ud fra køkkenets principper

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt udføre de praktiske funktioner ved kalkulation i køkkenet

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt planlægge og gennemføre indkøb i forhold til køkkenets standarder for indkøb og indkøbsaftaler

Oplæring ikke begyndt

Oplæring er i gang

Oplæringsmål er nået

Vurderer virksomheden, at eleven har særlige behov med hensyn til den efterfølgende skoleundervisning eller praktikuddannelse i virksomheden?

Nej

Ja

Hvis ja, angiv hvori den supplerende undervisning/praktikuddannelse skal bestå

Uddannelsesansvarlig i virksomheden

Telefonnr.

E-mail

Dato

Underskrift

---

Uddannelsesansvarlig i virksomheden