

## Ansøgning om koncerngodkendelse som oplæringssted for ernæringsassistentelever

### 1. Oplysninger om virksomheden

Navn på kommune/region/statslig arbejdsplads:

Adresse:

Postnr.:           By:

EAN-nr.:

CVR-nr.:

P-numre for koncernens produktionsenheder, der som minimum har 20-40 dag- og/eller døgnforplejninger pr. dag:

P-numre angives adskilt af et komma:

E-mail:

Telefon:

Hjemmeside:

Kontaktperson:

### 2. Forventet antal elever om året

Der må ansættes 1 elev om året pr. fuldtidsansat faglært i koncernens køkkener

Koncernens køkkener forventer at kunne ansætte

elever om året

### 3. Personale i koncernens køkkener

Antal fagligt uddannede

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

### 4. Beskrivelse af koncernens køkkentyper, serverings- og produktionsform

Køkkentype:

Centralkøkken                      Plejehjem                      Døgninstitution                      Duginstitution

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

**5. Marker nedenfor, indenfor hvilke af de 7 hovedområder koncernens køkkener kan oplære eleven i praktisk mål**

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

Ved underskriften bekræftes følgende:

- At koncernens køkkener gennemfører uddannelsen i henhold til:
  - Gældende Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent
  - Gældende "Lov om erhvervsuddannelser"
  - "Retningslinjer for koncerngodkendelse – ernæringsassistentelever/ernæringshjælperelever"
  - Uddannelsens oplæringsmål

- Uddannelsens oplæringsmål
- At oplæring af eleverne sker inden for de arbejdsområder og med de oplæringsmål, 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 koncernen 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:

---