

Erklæring om oplæring ERNÆRINGSASSISTENT

– fra virksomhed til skole og elev Gældende fra 1. august 2023

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 virksomhedserklæring efter den afsluttende oplæringsperiode.

OBS! Virksomheden sender den udfyldte erklæring om oplæring til SKOLEN

Elevers navn: Cpr.nr.:
Virksomhedens navn CVR-nr.: Adresse: Postnr.: By: Telefonnr.: E-mail:
Erhvervsskolens navn: Kontaktlærer: Telefonnr.: E-mail:

Erklæring om oplæring vedrører oplæringsperiode:

1. oplæringsperiode 2. oplæringsperiode 3. oplæringsperiode 4. oplæringsperiode

Uddannelsesår:

Eleven har gennemført oplæringsperiode: Ja Nej

Hvis ja, eleven har gennemført oplæringsperiode fra:

Eleven har gennemført oplæringsperiode til:

Eleven skal på hovedforløb: 1 2 3

Eleven er klar til at gå til svendep prøve: Ja Nej

Hvis nej, angiv hvorfor:

Eleven har i oplæringsperioden været beskæftiget med følgende arbejdsområder og funktioner:

Hovedområder med oplæringsmål		
Varemodtagelse		
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan selvstændigt modtage råvarer og kontrollere, at varen svarer til ordren 	Oplæring ikke begyndt	Oplæring er i gang
		Oplæringsmål er nået
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan selvstændigt foretage kvalitetsvurdering af råvarerne og kender råvaregruppernes korrekte opbevaringsbetingelser 	Oplæring ikke begyndt	Oplæring er i gang
		Oplæringsmål er nået
Produktion og tilberedningsmetodik		
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan selvstændigt og ud fra professionelle opskrifter tilberede og udportionere velsmagende og ernæringsrigtige måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets målgruppe og produktionsform 	Oplæring ikke begyndt	Oplæring er i gang
		Oplæringsmål er nået
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan selvstændigt vurdere madens sensoriske kvalitet 	Oplæring ikke begyndt	Oplæring er i gang
		Oplæringsmål er nået
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan selvstændigt udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle opskrifter i køkkenets produktionssystem 	Oplæring ikke begyndt	Oplæring er i gang
		Oplæringsmål er nået
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan selvstændigt og aktivt indgå i kvalitetsudvikling i forhold til køkkenets produktion af mad og måltider 	Oplæring ikke begyndt	Oplæring er i gang
		Oplæringsmål er nået
Værtskab, anretning og servering		
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan selvstændigt vurdere anretning og servering af det færdige måltid, både sensorisk og ernæringsmæssigt i forhold til målgruppens behov og præferencer 	Oplæring ikke begyndt	Oplæring er i gang
		Oplæringsmål er nået
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan selvstændigt anrette og servere maden indbydende 	Oplæring ikke begyndt	Oplæring er i gang
		Oplæringsmål er nået
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan, med faglig begrundelse, selvstændigt informere køkkenets målgruppe om måltiders bæredygtighed, portionsstørrelser, sammensætning, energitæthed, diæter og anretningen på tallerken 	Oplæring ikke begyndt	Oplæring er i gang
		Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt udføre værtskab og yde service i forhold til at skabe et godt spisemiljø og imødekomme målgruppens behov ud fra køkkenets standard for måltidsservice

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt kommunikere i forbindelse med værtskab med køkkenets målgrupper

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

Ernæring og diætetik

- Eleven kan selvstændigt, og i en given situation, udøve faglig formidling om diæter og kostformer som køkkenet tilbyder

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan, efter professionelle opskrifter selvstændigt tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter og kostformer

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt dokumentere, justere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet (måltidsfordeling, energiindhold og procentfordeling) i forhold til anbefalingerne til diæten og kostformen. Enten manuelt eller ved hjælp af kostberegningsprogram

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt anvende og forklare brugen af de specielle diætprodukter, der tilsættes køkkenets diæter

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

Hygiejne og egenkontrol

- Eleven kan selvstændigt udføre køkkenets egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt varetage hygiejnen i forbindelse med at udføre værtskab for målgruppen

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt udføre og kvalitetsvurdere rengørings- og desinfektionsopgaver korrekt, efter køkkenets procedure og rengøringsplan

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt udarbejde en risikoanalyse og implementere resultatet af denne i forhold til arbejdsprocesser jvf. gældende lovgivning

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

Organisering og arbejdsmiljø

- Eleven kan selvstændigt anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet samt vælge og anvende produktionsudstyr ergonomisk korrekt i forhold til køkkenets indretning og udstyr

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan, i samarbejde med faglærte, indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan, i samarbejde med faglærte, indgå i forandrings- og samarbejdsprocesser i organisationen

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer med kollegaer

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan arbejde i teams, og udviser engagement og ansvarlighed

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt indgå i tværfagligt samarbejde med andre faggrupper

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

Planlægning, indkøb og den grønne omstilling

- Eleven kan selvstændigt 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 til den grønne omstilling

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt arbejde i et passende arbejdstempo for at overholde køkkenets tidsfrister

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt arbejde med optimering af en given opgave i køkkenet med udgangspunkt i bæredygtighed og den grønne omstilling herunder valg af råvarer, vand og energiforbrug og reducere af madspild

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt 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 og varetage produktionsledelse

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan selvstændigt beregne og vurdere mængder, volumen og størrelser i køkkenets produktion

Oplæring ikke begyndt Oplæring er i gang Oplæringsmål er nået

- Eleven kan planlægge og gennemføre bæredygtigt 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 oplæring i virksomheden? Nej Ja

Hvis ja, angiv hvori den supplerende undervisning/oplæring skal bestå:

Telefonnr.:

Dato :

E-mail:

Underskrift _____

Uddannelsesansvarlig i virksomheden