

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. Der gælder de samme vilkår for de offentlige arbejdspladser som de private.

Koncernen står samlet inde for, at elevernes vilkår i oplæringen er i overensstemmelse med nedenstående bestemmelser. De enkelte oplæringssteder i koncernen skal ikke godkendes som selvstændige oplæringssteder. 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 oplæringssteder for ernæringsassistentelever:

Uddannelsesaftalen

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

Vilkår for oplæringen

- Den fagligt ansvarlige for elevens praktiske uddannelse på oplæringsstedet 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 oplæringsstedet, 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.
- Oplæringsstedet skal producere følgende:
 - 10-30 døgnforplejninger pr. dag** – i et køkken af den produktionsstørrelse må eleven være i én valgfri oplæringsperiode under uddannelsen. Øvrige oplæringsperioder skal foregå i et køkken med 30 - og derover døgnforplejninger pr. dag.
 - 30 – og derover døgnforplejninger pr. dag** – i et køkken af den produktionsstørrelse må eleven være i alle oplæringsperioderne under uddannelsen.
 - Dette kan opnås ved f.eks. madudbringning, kantine- eller cafédrift, dagcenter m.v.
- Oplæringsstedet skal være åbent og bemandedt, så det sikres, at eleven gennemsnitligt har 37 timer om ugen.
- Eleven må aldrig arbejde alene under oplæring på oplæringsstedet, 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 oplæring skal eleven oplæres i oplæringsmål inden for de 7 hovedområder, som fremgår af uddannelsesordningen.
- I øvrigt skal koncernen følge de for uddannelsen gældende regler og bestemmelser.