

SELVSTÆNDIGT OPLÆRINGSSTED

Retningslinjer for godkendelse til ernæringsassistentelever

Det Faglige Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen (FUE) godkender oplæringssteder. For at blive godkendt skal virksomheden udfylde et ansøgningsskema.

Ansøgningsskemaet dokumenterer, at produktionen er af en sådan størrelse og omfang, at eleven oplæres tilstrækkeligt i de arbejdsområder og funktioner, der er beskrevet i den gældende [bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent og i den gældende Uddannelsesordning](#).

Ny-godkendelse

Kun såfremt et godkendt oplæringssted IKKE har haft en elev inden for de sidste 4 år, skal praktikstedet godkendes igen.

Generelle retningslinjer for godkendelse som selvstændigt oplæringssted:

- Den fagligt ansvarlige for elevens praktiske uddannelse på oplæringsstedet skal være enten fagligt uddannet inden for faget, fx professionsbachelor i ernæring og sundhed, økonomi, ernæringsassistent, køkkenassistent, køkkenleder, cater 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 pr. uge.
 - Der må ansættes 1 elev om året pr. fuldtidsansat faguddannet på oplæringsstedet.
 - Oplæringsstedet skal mindst producere:
 - **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.
- Døgnforplejninger = morgenmad, frokost, mellemmåltider, aftensmad, andet

- Produktionen kan fx opnås ved produktion i stor/lille køkkenenhed, kantinedrift, cafédrift, dagcenter, døgninstitution, mødegæstebespisning 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, det vil sige, at:
 - eleven, i forbindelse med oplæring i nye emner, arbejder sammen med eller under opsyn af en kostfagligt uddannet
 - eleven må arbejde alene med allerede indarbejdede rutineopgaver, dog således at der altid er en faguddannet, eller en midlertidig stedfortræder for denne, på praktikstedet samtidig med arbejdets udførelse.
- I øvrigt skal Oplæringsstedet følge de for uddannelsen [gældende regler og bestemmelser](#).
- Fagligt udvalg foretager en konkret og individuel vurdering af den enkelte ansøgning, hvor hovedvægten lægges på mængde og type af produktion samt omfanget af fagligt personale.

Der kan ansøges om **delgodkendelse** (se under overskriften Godkendelse af lærested), hvis køkkenet ikke kan oplære eleven i alle oplæringsmål.