

Ansøgning om godkendelse som praktikvirksomhed for ernæringshjælperelever og/eller ernæringsassistentelever

1. Oplysninger om virksomheden	
Virksomhedens navn:	
Adresse:	Telefon:
Postnr./by:	CVR nr.:
E-mail:	P.nr.:
WEB-adresse:	
Kontaktperson:	EAN-nr.:

1A. Der må ansættes 1 elev om året pr fuldtidsansat faguddannet i virksomheden
Der søges godkendelse til (sæt kryds): ___ ernæringshjælperelever ___ ernæringsassistentelever
___ søger selvstændig godkendelse, så der kan ansættes ___ elev(er) hvert år
___ søger selvstændig godkendelse, så der kan ansættes ___ elev(er) hvert andet år
___ søger delvis godkendelse, så der kan ansættes ___ elev(er) hvert år
___ søger selvstændig godkendelse, så der kan ansættes ___ elev(er) hvert år

2. Personale i køkkenet
Skriv antal Fagligt uddannede: <input type="checkbox"/> Ikke fagligt uddannede: <input type="checkbox"/>
Hvilken uddannelse har den/de ansvarlige for den praktiske oplæring? <input type="checkbox"/> PB i ernæring og sundhed <input type="checkbox"/> Økonoma <input type="checkbox"/> Ernæringsassistent/Køkkenassistent <input type="checkbox"/> Køkkenleder <input type="checkbox"/> Kok <input type="checkbox"/> Andet _____
Pågældende er ansat på <input type="checkbox"/> heltid <input type="checkbox"/> deltid med flg. antal _____ timer pr. uge

3. Andre elever
Hvilke andre elever er under faglig oplæring i køkkenet? (skriv antallet) <input type="checkbox"/> Ingen <input type="checkbox"/> Kokkeelever <input type="checkbox"/> Caterelever <input type="checkbox"/> Smørrebrødselever <input type="checkbox"/> Andre, beskriv nærmere: _____ _____

4. Beskrivelse af køkkenet m.v.

Virksomhedstype:	Serveringsform:	Produktionsform:
<input type="checkbox"/> Centralkøkken	<input type="checkbox"/> Central udportionering	<input type="checkbox"/> Varmholdt
<input type="checkbox"/> Plejehjem	<input type="checkbox"/> Decentral udportionering	<input type="checkbox"/> Kølet
<input type="checkbox"/> Døgninstitution	<input type="checkbox"/> Buffet/receptioner	<input type="checkbox"/> Sousvide
<input type="checkbox"/> Dageinstitution	<input type="checkbox"/> Møder/kurser/arrangementer	<input type="checkbox"/> Køle-vacuum
<input type="checkbox"/> Efterskole, højskole	<input type="checkbox"/> Andet, hvad: _____	<input type="checkbox"/> Frossen
<input type="checkbox"/> Konferencecenter		<input type="checkbox"/> Andet, hvad: _____
<input type="checkbox"/> Kantine		
<input type="checkbox"/> Catering, restaurant		
<input type="checkbox"/> Andet, hvad: _____		

4A. Daglige portioner mad

Antallet af bispiste (kunder, gæster, patienter, beboere): _____

Varm produktion: _____ portioner
(hovedretter, lune retter m.m.)

Kold produktion: _____ portioner
(smørrebrød, platter m.m.)

Anden produktion (beskriv)
(fx bagning, desserter, diæter):

5. Køkkenet kan oplære eleven i praktikmål, inden for følgende 7 hovedområder				Her kan I skrive, hvis der er arbejdsfunktioner I ikke kan oplære eleven i
Sæt kryds		Hovedområde	Eksempler på arbejdsfunktioner, der kan indgå i hovedområdet	Evt. bemærkninger
	1	Varemodtagelse	Ordrekontrol og råvaremodtagelse Kvalitetsvurdering af råvarerne	
	2	Produktion og tilberedningsmetodik	Varme retter Smørrebrød Lune retter Tilrettelæggelse af arbejdet	
	3	Anretning og servering	Anretning Værtsskab	
	4	Ernæring og diætetik	Køkkenets måltidstilbud Diæter Kostformer Næringsberegning	
	5	Hygiejne og egenkontrol	Personlig hygiejne Anvende egenkontrol Rengøring og desinfektion	
	6	Organisation og arbejdsmiljø	Maskiner og sikkerhed Tværfagligt samarbejde Kemi i køkkenet	
	7	Planlægning, indkøb, miljø og madspild	Menuplanlægning Indkøbsprocedurer Personaleplanlægning IT-anvendelse	

6. Ansøger/Kontaktperson (hvis ansøgeren er en anden end virksomheden)	
Navn:	Telefon:
Adresse:	
Postnr./by:	

Ved underskriften bekræftes følgende

- at køkkenet gennemfører uddannelsen i henhold til gældende ” Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker”, BEK 312 af 21/03/2013, uddannelsens praktikmål og gældende ”Lov om erhvervsuddannelser”
- at oplæring af eleverne sker inden for de arbejdsområder og med de praktikmål, 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 køkkenet retter henvendelse til erhvervsskolen eller det faglige udvalg, hvis oplæring ikke kan finde sted i henhold til de givne oplysninger i forbindelse med godkendelsen

7. Underskrift	Undertegnede bekræfter herved ansøgningens rigtighed og giver samtidig fagligt udvalg tilladelse til at meddele erhvervsskoler/husholdningsskoler udvalgets afgørelse.
Dato	Underskrift (Virksomhedens ansvarlige leder) <i>Underskriften indsættes som pdf-billede</i>

Sendes til:

Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen
Vesterbrogade 6 D, 4. sal
1620 København V

Telefon: 38 17 82 99

e-mail: fue@sevu.dk

web-side: www.ernaerings-assistent.dk