

**Ansøgning om
godkendelse som
praktikvirksomhed i
gastronomuddannelsen,
specialet kok**

**KØKKENHOTELRESTAURANT
UDDANNELSE**



**Vigerslev Allé 18
2500 Valby
Telefon 33 86 23 00
Telefax 33 86 23 09
www.khru.dk**

Oplysninger i dette skema er til brug for det faglige udvalgs vurdering af virksomhedens egnethed som uddannelsessted i gastronomuddannelsen, specialet **kok**.

Skemaer til ansøgning om godkendelse i andre af hotel- og restaurantområdets uddannelser kan rekvireres hos Uddannelsessekretariatet.

I bedømmelse af virksomheden kan der - foruden oplysningerne i dette skema - indgå en besigtigelse af virksomheden.

Oplysningerne i skemaet afgives på tro og love og vil blive behandlet fortroligt af det faglige udvalg.

Firmanavn og adresse

Telefon: _____

E-mail: _____

CVR-nr: _____

Website: _____

Etableringsdato: _____

Ejerskifte / overtagelsesdato: _____

- tidligere virksomhedsnavn: _____

Er virksomheden en del af en kæde. Hvis ja, hvilken: _____

Er virksomheden tilknyttet et administrationselskab. Hvis ja, hvilket: _____

Praktikvirksomheden

Adresse - hvor oplæring af elever finder sted (udfyldes kun, hvis forskellig fra adressen ovenfor)

_____ Postnr. og by: _____

Indehaver: _____

Daglig ansvarlig driftsleder: _____

Den uddannelsesansvarlige for oplæring af kokkeelever: _____

Omsætning ekskl. moms fordelt på:

Total omsætning ekskl. moms: _____

Januar kvartal: _____

Omsætning køkken: _____

April kvartal: _____

Omsætning restaurant: _____

Juli kvartal: _____

Omsætning kro / hotel (værelser): _____

Oktober kvartal: _____

Virksomhedstype - et eller flere felter afkrydses

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Hotel | <input type="checkbox"/> Cafeteria | <input type="checkbox"/> Kantine |
| <input type="checkbox"/> À la carte-restaurant | <input type="checkbox"/> Selvbetjenings-restaurant | <input type="checkbox"/> Catering (diner transportable) |
| <input type="checkbox"/> Selskabslokale | <input type="checkbox"/> Fritidscenter | <input type="checkbox"/> Passagerskib |
| <input type="checkbox"/> Kro | <input type="checkbox"/> Vandrehjem | <input type="checkbox"/> Vandland |
| <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Feriecenter | <input type="checkbox"/> Kursus-/Konferencecenter |

Restauranttype - et eller flere felter afkrydses

- | | |
|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> À la carte restaurant | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Frokostrestaurant | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Aftenrestaurant | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Bar/Café | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Kursus-/konferencecenter | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Selskabslokale i separat lokale | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Kantine/personalrestaurant | Antal pladser _____ |

Personaleforhold

Antal faglærte kokke ansat på helårsbasis - heri medregnes indehaveren / lederen **ikke**

Derudover ansatte kokke i sæsonen.....

Deltid	Heltid

Er indehaveren / lederen faglært kok: Ja Nej

Indgår indehaveren / lederen i vagtplanen i køkkenet: Ja Nej

Har virksomheden udarbejdet APV: Ja Nej

Supplerende oplysninger: _____

Ansatte elever

- Gastronom, specialet kok Tjener Konference- og selskabstjener
 Gastronom, specialet smørrebrødsjomfru Receptionist
 Gastronom, specialet cater Gastronomassistent

Restaurantens åbningstider

Mandag fra kl. _____ til _____

Tirsdag fra kl. _____ til _____

Onsdag fra kl. _____ til _____

Torsdag fra kl. _____ til _____

Fredag fra kl. _____ til _____

Lørdag fra kl. _____ til _____

Søndag fra kl. _____ til _____

Køkkenets åbningstider

Mandag fra kl. _____ til _____

Tirsdag fra kl. _____ til _____

Onsdag fra kl. _____ til _____

Torsdag fra kl. _____ til _____

Fredag fra kl. _____ til _____

Lørdag fra kl. _____ til _____

Søndag fra kl. _____ til _____

Virksomheden har ferielukket i perioden fra den _____ til den _____

Virksomheden har sæsonlukket i perioden fra den _____ til den _____

Menukort

Hvor ofte skiftes menukort:

- Ugentligt Månedligt Andet (beskriv nærmere) _____

Det er en forudsætning for behandling af ansøgningen, at alle menu- og sæsonkort vedlægges

Køkkenets sortiment

	Følgende varer bruges:			
Frisk fisk:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Frossen fisk:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Friske skaldyr:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Frosne skaldyr:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Lam:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Svin:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Kalv:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Okse:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Andre kødstykker:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Fjerkræ:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Vildt:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Friske grønsager:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Frosne grønsager:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Desserter:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Anvendelse af halvfabrikata:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig

Tilberedning

	Følgende fremstilles:			
Grundsupper:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Grundsaucer:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Pandestegning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Ovnstegning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Stegning en cocote:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Mørk Braisering:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Lys Braisering	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Grillstegning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Friturestegning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Blanchering	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Pochering:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Dampning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Kogning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Terriner og patéer:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Æggeretter:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Saltning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Røgning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Marinering:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Bagning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig

Anretninger

À la carte, angiv i % af den samlede produktion:	<input type="checkbox"/> Ingen	<input type="checkbox"/> 50 % eller derunder	<input type="checkbox"/> over 50 %
Selskaber med formelle rammer, fx forudbestilt menu, bordplan, taler, sange el. lign.: (mindst 20 deltagere)	Antal om året: _____		
Møder / receptioner / konferencer:	Antal om året: _____		
Vil eleven komme til at deltage i menuplanlægning og kalkulation ?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	

Anretningsformer

	Angiv i % af anretningsformerne:		
Tallerkenanretning	<input type="checkbox"/> Ingen	<input type="checkbox"/> 20 % eller derunder	<input type="checkbox"/> over 20 %
Anretning på fad	<input type="checkbox"/> Ingen	<input type="checkbox"/> 20 % eller derunder	<input type="checkbox"/> over 20 %
Buffet:	<input type="checkbox"/> Ingen	<input type="checkbox"/> 10 % eller derunder	<input type="checkbox"/> over 10 %

Praktikuddannelsen for specialet kok i henhold til bekendtgørelsens bestemmelser om gastronomuddannelsen

Målet for praktikuddannelsen er, at eleven opnår kendskab til fagets arbejdsmiljø og til alle funktioner i en virksomhed med produktion inden for uddannelsens område. Målet er endvidere, at eleven opnår en rutine og hurtighed, der svarer til branchens krav. Desuden er målet, at eleven selvstændigt kan tilrettelægge og vurdere et arbejdes omfang, således at praktikuddannelsen sammen med skoleundervisningen fører til, at eleven kan nå uddannelsens mål i forhold til det valgte speciale og det/de valgte specialefag.

Praktikuddannelsen omfatter følgende arbejdsområder og funktioner:

1) Trin 1: Gastronomassistent.

I praktiktiden skal eleven være beskæftiget med arbejdsopgaver, der omfatter klargøring af råvarer, tilberedning og produktion af varme og kolde retter, samt have kendskab til salg. Eleven skal indgå i samarbejdet mellem praktik-stedets forskellige afdelinger.

3) Trin 2: Specialet kok.

I den sidste del af uddannelsen skal eleven i praktiktiden være beskæftiget med arbejdsopgaver, der omfatter kontrol og kvalitetsbedømmelse samt klargøring af råvarer, tilberedning og anretning af køkkenets grundrepertoire, menuplanlægning herunder selskab og à la carte, økonomi, regnskab og kalkulation.

Uddannelse og oplæring i de enkelte discipliner skal foregå under hensyntagen til korrekte arbejdsbevægelser, fornøden sikkerhed (værktøj, maskiner, redskaber), personlig hygiejne, køkkenhygiejne, udvikling af personlig kreativitet, hensyn til bevarelse af varernes næringsværdi og god økonomi i ressourceforbruget.

Praktikvirksomheden skal i hver praktikperiode afholde mindst en samtale med eleven om dennes arbejdsindsats og udvikling i praktikperioden.

Supplerende oplysninger

Modtaget i Uddannelsessekretariatet den:

Dato

Underskrift (evt. firmastempel)

Ansøgning sendes til:

Køkken-, Hotel- og Restaurantfagenes Uddannelsessekretariat, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby