

HANDLINGSPLAN

**Kortlægning og analyse af
kæde- og konceptrestauranter med takeaway
inden for fastfood og brasserie**

Projektnummer: **138050**
Projektpulje: AMU7612 Udvikling af analyser AMU

Januar 2017

Indholdsfortegnelse

Resultater fra analysen.....	2
Uddannelsesdækning af de afdækkede behov til medarbejdere i køkken og restaurant.....	2
Skema 1: Uddannelsesdækning af afdækkede kompetencebehov for medarbejdere inden for fastfood.....	4
Skema 2: Uddannelsesdækning af afdækkede kompetencebehov for medarbejdere inden for brasserie	5
AMU-forløb holdt op mod EUD-skoleforløb	6
Skema 3: Medarbejdernes kompetencebehov i køkkenet holdt oppe mod relevant skoleforløb i EUD.	7
Skema 4: Medarbejdernes kompetencebehov i restaurant holdt oppe mod relevant skoleforløb i EUD.	8
Uddannelsesdækning af de afdækkede behov til mellemledere i køkken og restaurant	9
Skema 5: Uddannelsesdækning af kompetencebehov for manager inden for fastfood	10
Skema 6: Uddannelsesdækning af kompetencebehov for souschef/manager inden for brasserie	10
Revision af FKB.....	11
Udvikling af nye uddannelser	11
Gennemførelse af handlingsplan	12
Formidling af analysens resultater.....	12
Bilag 1	13

Efteruddannelsesudvalgets handlingsplan

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen har på baggrund af analysen, ”Kortlægning og analyse af kæde- og konceptrestauranter med takeaway inden for fastfood og brasserie”, udarbejdet følgende handlingsplan for, hvilke tiltag udvalget vil iværksætte for at imødekomme analysens resultater.

Handlingsplanen omfatter en kortlægning af de AMU-kurser og enkeltfag, der kan dække medarbejdernes kompetencebehov i deres respektive arbejdsfunktioner i kæde- og konceptrestauranter med takeaway inden for fastfood og brasserie. Kortlægningen vil angive passende forslag til sammensatte uddannelsesforløb for kompetenceløft af medarbejderne. De sammensatte forløb vil blive holdt oppe mod skoleforløb på faglig relevante erhvervsuddannelser. Handlingsplanen vil endvidere indeholde forslag til udvikling af nye eller revision af eksisterende arbejdsmarkedsuddannelser samt revision af eksisterende FKB 2281 madfremstilling - restaurant, kantine og catering og FKB 2279 Reception, servering og service.

Resultater fra analysen

Analysen har kortlagt 45 kæder inden for kæde- og konceptrestauranter med vægt på takeaway og fokus på fastfood og brasserie. De 45 kæderestauranter beskæftiger i alt 56.800 medarbejdere. Der er ca. 5.400 medarbejdere (50% af de fuldtidsansatte) inden for de 45 kæde- og konceptrestauranter, der arbejder uden kompetencegivende uddannelse.

Inden for fastfood er der 30 kæder med i alt 471 restauranter og ca. 50.330 medarbejdere. Heraf er 2.500 af medarbejderne i lederfunktion og 41.150 medarbejdere har arbejdsfunktion i restaurant og køkken. 90 % af medarbejderne arbejder deltid svarende til 36.050 medarbejdere. Der er afdækket for følgende arbejdsfunktioner inden for fastfood:

- Medarbejder inden for service og køkken
- Manager
- Restaurantchef (ledelsesfunktion)

Inden for brasserie er der 15 kæder med 117 og 6.470 medarbejdere. Heraf er ca. 320 medarbejdere i lederfunktion og 1.880 medarbejdere arbejder i en køkkenfunktion og 3.350 medarbejdere arbejder i servicefunktion. Der er afdækket for følgende arbejdsfunktioner inden for brasserie:

- Vært og værtinde
- Bøfboss og ”kok”
- Manager/køkkenchef
- Restaurantchef (ledelsesfunktion)

De afdækkede behov fra rapportens bilag A fremgår af bilag 1 til handlingsplanen

Uddannelsesdækning af de afdækkede behov til medarbejdere i køkken og restaurant

Arbejdsfunktioner under restaurantchefen inden for kæde- og konceptrestauranter er baseret på, at medarbejderne har de kompetencer, der kræves på lavere niveau. Fx skal en manager have alle de kompetencer, som det kræves for en medarbejder inden for køkken og service. Detaljeret oversigt over uddannelsesdækningen af de afdækkede kompetencebehov i deres respektive arbejdsfunktioner fremgår af handlingsplanens bilag 1.

Nedenstående er bruttolisten over arbejdsopgaver (Tabel 8) medarbejdernes i køkken og restaurant.

Køkken (backend)	Restaurant (frontline)
<p><u>Fastfoodkoncept</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lave burgere • Friturestegning • Opvask • Grillstation • Preppe fødevarer • Varemodtagelse • Gorms - tilberedning i storkøkken • Lave pizzadej • Lave pizzasovs • Oplæring nye medarbejdere • Tilberedning af pizza og tilbehør • Køkkenarbejde • Rengøring <p><u>Brasseriekoncept</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fremstille ruller • Grille sticks • Lave sticks • Lave hovedretter, salater & desserter • Tage imod varer, sætte varer på plads • Opvask • Rengøring • Hjælpe med at tilberede maden • Tage ud af fryseren • Hjælpe med at anrette på tallerken • Rydde op • Lede og fordele i køkkenet • Sikre råvarer (pakke forsvarligt væk) • Lede og tilrettelægge køkkenarbejde • Forberede råvarer • Small all-round kitchen jobs • Kundebetjening i takeaway • Hjælpe til i køkkenet • Tilberedning af grillbuffet • Varebestilling 	<p><u>Fastfoodkoncept</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Yde gæsteservice • Tage imod ordre / også Drive-thru • Pakke og udleverer ordre / også Drive-thru • Håndtere kassen (også styrer IT) • Fylde op i køleskabe + dip service • Holde fronten ren • Gøre rent - vaske gulv, feje • Rengøre toiletter • Produktion af sodavand • Produktion af kaffe • Brygge kaffe • Justere og indstille espressomaskiner • Vejledning af kunder mht. allergener etc. • Egenkontrol • Smage kaffe til • Bage pizza • Preppe mad • Vaske op • Servere kaffe • Rydde op i restaurant • Tørre cola mv. op fra gulvet • Oplære nye medarbejdere • Gæstebetjening i restaurant • Lave bagels • Gøre grønt, salater, tomater m.m. klar • Fremstille sandwich <p><u>Brasseriekoncept</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tage imod gæster • Rydde og tørre borde • Produktion lave cocktails og drinks • Tage imod bestillinger • Pakke to-go/take away • Servicere gæster
<ul style="list-style-type: none"> • Varemodtagelse • Status (lagerbeholdning) • Drift af køkkenet • Rulle maki • Grille yakitori sticks 	<ul style="list-style-type: none"> • Rydde af • Afregne • Guide og oplyse • Dække op • Servere, rydde borde etc. • Rydde og dække borde • Opfyldning i salatbar • Service af take-away gæster • Borddækning • Servering • Afrydning • Serving a la carte food in our restaurant • Taking orders • Cleaning • Packing take-away orders • Small all round kitchen & floor jobs • Waitering • Bidrage til at give gæsten en fantastisk oplevelse • Tage imod bestillinger af drikkevarer og desserter • Afrydning og opdækning i restauranten • Give gæsterne mere end de forventer • Præsentere og skære for af forskellige slags kød

Fra rapportens kapitel 6.1 side 30 om køkkenets arbejdsområder:

” Man kan se det som en produktionskæde, som starter allerede ved bestilling og modtagelse af varer. Der skal tages frostvarer ud til optøning og fyldes op på de forskellige produktionsstationer. Næste led i kæden er selve forberedelsen, hvor fødevarer håndteres og eventuelt også fremstilles, på basis af både friske råvarer og halv- og helfabrikata. Under dette arbejdsområde bliver ingredienser klargjort (preppet), salater og grøntsager snittes, ris koges og kød og fisk skæres ud. Afhængig af typen af virksomhed afvikles forskellige forberedende opgaver, der gør køkkenet klar til at modtage bestillinger.”

Som det fremgår af ovenstående, så adskiller køkkener inden for kæde- og konceptrestauranter sig fra a la carte restauranter og kantiner ved at være drevet mere som en produktion end fremstilling. Køkkenets indretning, maskiner og udstyr adskiller fra ordinære storkøkkener og er mere målrettet og specialindrettet efter restaurantens koncept. Der er derfor behov for at udvikle AMU-kursus i grundtilberedning og klargøring målrettet kompetencebehovet for medarbejdere ansat i køkkener i konceptrestauranter. De eksisterende kurser i råvarer og grundtilberedning indeholder kompetencer til vurdering, håndtering og klargøring af friske råvarer og grundlæggende tilberedningsformer, som ikke er aktuelle for medarbejdere i konceptrestauranter. Medarbejdere, der er ansat i køkkenet i konceptrestauranter, har i meget begrænset form behov for kompetencer om friske råvarer men i højere grad behov for kompetencer om halv og helfabrikata, afhængig af kæderestaurantens koncept. Behovet for kompetencer til tilberedningsformer og -metoder inden for konceptrestauranter er meget begrænset, men er igen meget afhængig af kæderestaurantens koncept. Da medarbejdernes behov for kompetencer i relation til både råvarer og grundtilberedning varierer i forhold til kæderestaurantens koncept, vil det være hensigtsmæssig at det nye kursus i grundtilberedning i konceptrestauranter udvikles som multimål inden for følgende koncepter: Fastfood, Brasserie, Sushi, Pizza, Smushi og evt. andet.

Det har endvidere vist sig hensigtsmæssig at revidere eksisterende AMU-kursus om fødevarerallergi, så kurset ikke kun dækker gastronomernes kompetencebehov men også behovet for kompetence for serveringsmedarbejder og køkkenmedarbejdere i konceptrestauranter.

Nedenstående skema 1 og skema2 viser oversigt over de samlede AMU-kurser og enkeltfag, der kan dække medarbejdernes kompetencebehov i deres arbejdsfunktioner inden for koncepterne fastfood og brasserie.

Skema 1: Uddannelsesdækning af afdækkede kompetencebehov for medarbejdere inden for fastfood

Arbejdsfunktion	AMU-kurser og enkeltfag
Medarbejder inden for service og køkken	48288 Serviceorienteret betjening af gæster 47692 Salg og service i gæstebetjening 40914 Kalkulation ved gæstebetjening 14134-2 Gæstebetjening og kommunikation 30217-1 Ernæringslære 4400-2 Produktionshygiejne 1 47483 Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr 42449 Råvarekvalitet i fødevarerproduktionen 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant 47988 Reducering af madspild Rev. Gastronomi uden fødevarerallergi Ny Grundtilberedning i konceptrestaurant

	<p><u>Kurser/kompetencer, som derudover kan være hensigtsmæssige</u></p> <p>48122 Helhedsforståelse i produktionskøkkener 48432 Rundt om konflikter med gæsten 1 47693 Service og værtskab på hotel og restaurant 45943 Indpakning af maden - emballage og mærkning 46812 Take-away koncept for produktionskøkkener 48375 Sandwich og caféretter 47484 Drikkevarer i cafeteria og kantine 48148 Smoothies og små måltider To Go</p>
--	--

Rapportens anbefalingen var blandt andet, at kurser inden for FKB Reception, servering og service målrettet restaurations- og servicepersonalet skulle synliggøres specielt inden for brasserie, og at kurser med fokus på service, værtskab og gæstebetjening, er særligt relevante for den målgruppe. Dette gælder ligeledes gælder hygiejnekurser og kurser om allergier og ernæring, som virksomhederne fortsat gør brug af i forhold til deres serveringspersonale.

Skema 2: Uddannelsesdækning af afdækkede kompetencebehov for medarbejdere inden for brasserie

Arbejdsfunktion	AMU-kurser og enkeltfag
Vært og værtinde Bartender	<p>43696 Fremstilling og servering af kaffe, kakao og te 47484 Drikkevarer i cafeteria og kantine 43733 Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke 48288 Serviceorienteret betjening af gæster 48281 Performance i servering 47692 Salg og service i gæstebetjening 40914 Kalkulation ved gæstebetjening 43894 Servering og service i restauranten 45818 Almen fødevarehygiejne 48432 Rundt om konflikter med gæsten 1 47693 Service og værtskab på hotel og restaurant 40909 Skab serviceoplevelser sammen med gæsten Rev Gastronomi uden fødevareallergi</p> <p><u>Kurser/kompetencer, som derudover kan være hensigtsmæssige</u></p> <p>43734 Menuvejledning ved gæstebetjening 46539 Branchejura/myndighedskrav i restaurationsbranchen 40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job 40391 Arbejdsmiljø inden for faglærte og ufaglærte job 44371 Jobrelateret brug af styresystemer på 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant</p>
Bøfboss og ”kok”	<p>42449 Råvarekvalitet i fødevareproduktionen 14134-2 Gæstebetjening og kommunikation 30217-1 Ernæringslære 4400-2 Produktionshygiejne 1 47483 Produktionskøkkens redskaber, maskiner og udstyr 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant 47988 Reducering af madspild Ny Grundtilberedning i konceptrestauranter</p>

	<p><u>Kurser/kompetencer, som derudover kan være hensigtsmæssige</u></p> <p>48122 Helhedsforståelse i produktionskøkkener</p> <p>47693 Service og værtskab på hotel og restaurant</p> <p>45943 Indpakning af maden - emballage og mærkning</p> <p>46812 Take-away koncept for produktionskøkkener</p> <p>40852 Sushi – krav og kreativitet</p> <p>48006 Kød som råvarer i madproduktionen</p> <p>45531 Salat og salatbar i madfremstilling</p> <p>44605 Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine</p> <p>44607 Brød, kager og desserter i cafeteria og kantine</p>
--	--

Oversigterne i skema 1 og skema 2 angiver forslag passende forslag til sammensatte uddannelsesforløb for kompetenceløft af medarbejderne ansat i køkken og restaurant inden for koncepterne fastfood og brasserie.

AMU-forløb holdt op mod EUD-skoleforløb

Uddannelsesdækningen af de afdækkede kompetencebehov for medarbejderne med arbejdsfunktion i kæde- og konceptrestauranternes køkkener er i det følgende holdt oppe mod eksisterende og faglig relevant uddannelse inden for EUD.

Skema 3 viser oversigt over de samlede AMU-kurser og enkeltfag, der kan dække medarbejdernes kompetencebehov i deres arbejdsfunktioner inden for koncepterne fastfood og brasserie i køkkenet. De to forløb inden for fastfood og brasserie koncept er holdt op mod hinanden og mod EUD-skoleforløben for gastronomassistent.

Skema 4 viser oversigt over de samlede AMU-kurser og enkeltfag, der kan dække medarbejdernes kompetencebehov i deres arbejdsfunktioner i servering inden for konceptet brasserie i restauranten. Forløbet er inden for servering i brasserie koncept er holdt op mod strukturforløbet ”fra ufaglært til faglært tjener” og mod EUD-skoleforløbet til 1. trin på tjeneruddannelsen til tjener.

Det skal understreges, at forløbene alene er holdt oppe mod eksisterende skolefag i EUD skoleforløb uden at inddrage de respektive praktikuddannelser og tilhørende forhold og betingelser. Sekretariatets konsulent for Det faglige Udvalg Gastronomuddannelsen har været inddraget og konsulteret. Forløbene er holdt oppe mod EUD alene for at illustrere en oversigt over kompetencemæssige sammenfald faggrupperne imellem inden for jobområdet.

Skema 3: Medarbejdernes kompetencebehov i køkkenet holdt oppe mod relevant skoleforløb i EUD.

AMU - kurser	Varighed	AMU - kurser	Varighed	EUD skoleforløb 1. trin	Varighed
Fastfood - koncept		Brasserie - koncept		gastronomuddannelsen	
service og køkken	dage	"Bøfboss" og "kok"	dage	Gastronomassistent	dage
30217-1 Ernæringslære	2,5	30217-1 Ernæringslære	2,5	Ernæring og sundhed 1	2,5
47483 Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr	2	47483 Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr	2	Grundtilberedning og køkkenproduktion 1	17,5
43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant	2	43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant	2		
47988 Reducering af madspild	2	47988 Reducering af madspild	2		
Ny Grundtilberedning i konceptrestaurant	5	Ny Grundtilberedning i konceptrestaurant	5		
Rev. Gastronomi uden fødevarerallergi	2	Rev. Gastronomi uden fødevarerallergi	2		
<i>45491 Grundtilberedning i restaurant og kantine</i>	<i>5</i>	<i>45491 Grundtilberedning i restaurant og kantine</i>	<i>5</i>		
<i>44608 Anretning af mad i cafeteria og kantine</i>	<i>4</i>	<i>44608 Anretning af mad i cafeteria og kantine</i>	<i>4</i>		
<i>40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job</i>	<i>2</i>	<i>40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job</i>	<i>2</i>		
14134-2 Gæstebetjening og kommunikation	5	14134-2 Gæstebetjening og kommunikation	5	Gæstebetjening og kommunikation	5
4400-2 Produktionshygiejne 1	5	4400-2 Produktionshygiejne 1	5	Produktionshygiejne	5
40914 Kalkulation ved gæstebetjening	1	40914 Kalkulation ved gæstebetjening	1	Regning og kalkulation	5
<i>46816 Prisberegning i den daglige madproduktion</i>	<i>2</i>	<i>46816 Prisberegning i den daglige madproduktion</i>	<i>2</i>		
48288 Serviceorienteret betjening af gæster	2	<i>48288 Serviceorienteret betjening af gæster</i>	2	Salg og marketing	5
47692 Salg og service i gæstebetjening	1	<i>47692 Salg og service i gæstebetjening</i>	1		
<i>46691 Kommunikation i serviceorienteret gæstebetjening</i>	<i>2</i>	<i>46691 Kommunikation i serviceorienteret gæstebetjening</i>	<i>2</i>		
42449 Råvarekvalitet i fødevarerproduktionen	5	42449 Råvarekvalitet i fødevarerproduktionen	5	Varekundskab 1	7,5
<i>47667 Årstidernes råvarer i måltiderne</i>	<i>2</i>	<i>47667 Årstidernes råvarer i måltiderne</i>	<i>2</i>		
Samlet varighed	34,5	Samlet varighed	31,5	Samlet varighed	47,5

OBS: Kompetencer, der mangler i forhold til EUD-faget i 1. trin gastronom er markeret med gråt og i kursiv

Skema 4: Medarbejdernes kompetencebehov i restaurant holdt oppe mod relevant skoleforløb i EUD.

AMU - kurser	Varig- hed	Ufaglært til faglært forløb for	Varig- hed	EUD skoleforløb 1.	Varig- hed	
Brasserie - koncept		1. trin tjeneruddannelsen		trin		
Vært og værtinde	dage	Selskabs- og konferencetjener	dage		dage	
47692 Salg og service i gæstebetjening	1	47692 Salg og service i gæstebetjeningen	1	Salg og service	5	
<i>46539 Branchejura/ myndighedskrav i restauration</i>		46539 Branchejura/myndighedskrav i restauration	1			
40914 Kalkulation ved gæstebetjening	1	40914 Kalkulation ved gæstebetjening	1	Branchelære	2,5	
<i>44371 Jobrelateret brug af styresystemer på</i>		44371 Jobrelateret brug af styresystemer på	2			
<i>42912 Servering af vin</i>		42912 Servering af vin	3	Drikkevarer 1	5	
43696 Fremstilling og servering af kaffe, kakao og te	2	43696 Fremstilling og servering af kaffe, kakao og te	2			
43733 Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke	2	43733 Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke	2			
<i>43734 Menuvejledning ved gæstebetjening</i>		43734 Menuvejledning ved gæstebetjening	3	Gastronomi 1	5	
				Menulære 1	2,5	
<i>46691 Kommunikation i serviceorienteret gæstebetjening</i>		46691 Kommunikation i serviceorienteret gæstebetjening	2	Gæstepsykologi	2,5	
48432 Rundt om konflikter med gæsten 1	1	47520 Rundt om konflikter med gæsten	1			
47693 Service og værtskab på hotel og restaurant	2	47693 Service og værtskab på hotel og restaurant	2	Værtskab og helheds- forståelse 1	2,5	
<i>48011 Takt og tone i gæstebetjeningen</i>		48011 Takt og tone i gæstebetjeningen	1			
<i>40391 Arbejdsmiljø inden for faglærte og ufaglærte</i>		40391 Arbejdsmiljø inden for faglærte og ufaglærte	2	Arbejds miljø - tjener	2,5	
<i>42911 Servering og gæstebetjening ved selskaber</i>		42911 Servering og gæstebetjening ved selskaber	3	Konference- og sel- skabsservering	7,5	
<i>42909 Service og gæstebetjening ved konferencer</i>		42909 Service og gæstebetjening ved konferencer	3			
<i>40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job</i>		40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	2	Praktisk tjenerarbejde 1	5	
<i>43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant</i>		43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant	2			
47484 Drikkevarer i cafeteria og kantine	1					
48288 Serviceorienteret betjening af gæster	2					
48281 Performance i servering	2					
Rev Gastronomi uden fødevareallergi	2					
43894 Servering og service i restauranten	3					
45818 Almen fødevarehygiejne	3					
40909 Skab serviceoplevelser sammen med gæsten	3					
Samlet varighed	25		Samlet varighed	33	Samlet varighed	40

OBS: Kompetencer, der mangler i forhold til EUD-faget i 1. trin tjener er markeret med gråt og i kursiv. at kurserne ikke indgår i forløbet

Uddannelsesdækning af de afdækkede behov til mellemledere i køkken og restaurant

Nedenstående bruttoliste er et udtryk for de samlede afdækkede kompetencer for de ledelsesmæssige kompetencebehov. Figuren indeholder derfor kompetencehøvet for både restaurantchefen og mellemlederne (Manager/souschef).

Ledelse	
<p>Fastfoodkoncept</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lægge budgetter • Lave vagtplaner • Personalehåndtering, kontrakter etc. • Optræning af personale • Kvalitetskontrol • Godkende regninger • Bestille håndværkere • Varebestilling • Lede og fordele dagens opgaver • Kasseoptælling • Lave actionplan • Egenkontrol • Lave rengøringskema • Lave vagtskema • Budgetopfølgning • Coache mellemledere (ift. klager f.eks.) • Undervise på internt hygiejnekursus • Ordne lønninger • Rekruttering • Inspirere medarbejdere • Motivere kollegaer • Ansætte • Lukke butikken • Åbne butikken • Servicering af kunder • Administrative opgaver 	<p>Brasseriekoncept</p> <ul style="list-style-type: none"> • Budgettering • Lave vagtplaner og udbetale løn • Uddannelse af kokke, tjenere og ledere • Deltage i drift på gulv • Betale regninger • Sikre arbejdsmiljø (APV) • Daglig ledelse af medarbejdere • Hyre og fyre • Træning af medarbejdere • Sikre at hygiejneregler overholdes • Åbne restauranten • Lukke restauranten • Lede medarbejdere • Planlægge • Økonomi • Træne medarbejdere • Lede og fordele • Sørg for bookinger • Modtage gæster • Sende gæsterne godt ud af døren igen • Bestille varer • Lave vagtplaner • Træne nye medarbejdere • Produktion af mad • Rengøring og sikring af niveauet • Lave lønberegninger • Styre kommunikationen i restauranten • Lede og tilrettelægge arbejdet • Udføre egenkontrol

For uddannelsesdækning af restaurantchef inden for både fastfood og brasserie henvises til de strukturforløb for restaurantchef, der blev udviklet ved tidligere i projekt ”Analyse af strukturforløb inden for reception, servering og service” i 2016. Strukturforløbet afventer dog udvikling af nye AMU-kurser, der indgår i Forhåndsansøgningen 2017.

Oversigterne i skema 5 og skema 6 viser de samlede AMU-kurser og enkeltfag, der alene kan dække kompetencebehovet for managere i deres arbejdsfunktioner inden for koncepterne fastfood og brasserie.

Skema 5: Uddannelsesdækning af kompetencebehov for manager inden for fastfood

Arbejdsfunktion	AMU-kurser og enkeltfag
Manager	48433 Rundt om konflikter med gæsten 2 *”Elev- og vagtplanlægning på hotel og restaurant” - kommende kursus *”Adm. og korrespondance på hotel og restaurant” - kommende kursus *”Sikkerhed og trivsel på hotel og restaurant - trin 1” - kommende kursus 40406 Praktisk håndtering af personalejuridiske opgaver 43766 Interkulturel kompetence i jobudøvelsen 45366 Kommunikation i teams 48029 Samarbejdet bag service i gæstebetjeningen 46935 Håndtering og styring af madvarer i storkøkkener 41373 Forretningsforståelse og nøgletal i IT-systemer 40373 Sidemandsoplæring 46816 Prisberegning i den daglige madproduktion 47237 Administrative opgaver i indkøbsarbejdet 45924 Salgsstyring i detailhandlen 47480 Ledelse af hygiejne og egenkontrol

Skema 6: Uddannelsesdækning af kompetencebehov for souschef/manager inden for brasserie

Arbejdsfunktion	AMU-kurser og enkeltfag
Souschef/Manager	48433 Rundt om konflikter med gæsten 2 *”Elev- og vagtplanlægning på hotel og restaurant” - kommende kursus *”Adm. og korrespondance på hotel og restaurant” - kommende kursus *”Sikkerhed og trivsel på hotel og restaurant - trin 1” - kommende kursus 40406 Praktisk håndtering af personalejuridiske opgaver 43766 Interkulturel kompetence i jobudøvelsen 45366 Kommunikation i teams 48029 Samarbejdet bag service i gæstebetjeningen 46935 Håndtering og styring af madvarer i storkøkkener 41373 Forretningsforståelse og nøgletal i IT-systemer 40373 Sidemandsoplæring 46816 Prisberegning i den daglige madproduktion 47237 Administrative opgaver i indkøbsarbejdet 45924 Salgsstyring i detailhandlen 47480 Ledelse af hygiejne og egenkontrol

Kurser markeret med * angiver, at behovet for kurset blev afdækket ved tidligere i projekt ”Analyse af strukturforløb inden for reception, servering og service” i 2016, og forventes udviklet i 2017.

Oversigterne i skema 5 og skema 6 angiver forslag passende forslag til sammensatte uddannelsesforløb for kompetenceløft af managere ansat i køkken og restaurant inden for koncepterne fastfood og brasserie.

Der er ikke afdækket kompetencer for managere inden for kæde- og konceptrestauranter, der ikke er eller vil blive uddannelsesdækket. Kompetencerne til forløbet for manager har været sammenholdt med kompetencebehovet for strukturforløbet for overtjener, der blev afdækket ved det tidligere projekt. Forløbene til manager og souschef kan dog kun dække behovet inden for kæde- og koncept-

restauranter, da behovet for kompetencer som souschef og køkkenchef inden for kantiner og a la carte køkkener først bliver afdækket ved næste analyse i 2017.

De afdækkede kompetencer viser behov for fokus på efteruddannelse og faglig udvikling af mellemledere og medarbejdere, der har behov for kompetenceudvikling i administration og økonomistyring i faglig relation.

Revision af FKB

Kortlægningen af beskæftigelsesområdet med typiske arbejdspladser inden for kæde- og konceptrestauranter med takeaway viser, at beskrivelsen af jobområdet inden for FKB Madfremstilling - restaurant, kantine og catering skal revideres med henblik på opdatering i forhold til beskrivelsen af antallet af medarbejder og jobfunktioner inden for jobområdet samt arbejdspladser, koncept og arbejdsorganisering i relation til fastfood og brasserie. FKB Reception, servering og service har allerede i jobområdet beskrevet de medarbejdere inden for beskæftigelsesområdet i relation til servering- og servicefunktionen, der blev afdækket i kæderestauranter med koncept i brasserie, og FKB's beskrivelse af jobområdet behøver derfor ikke at blive revideret.

I forhold til de afdækkede behov for kompetencer i udførelse af arbejdet, ønskes begge FKB'er revideres af hensyn til beskrivelse af kompetencekrav i relation til opgaver inden for administration og økonomistyring i restauranter og køkkener. Kompetencerne indgår allerede eksplicit i de faguddannedes uddannelser og er meget efterspurgt inden for efteruddannelse, hvilket analysen validerer. Kompetencerne anvendes af medarbejdere, der har mindre opgaver eller ansvar for køkkenets, restaurantens eller cafeens økonomi og administration i relation til fx vagtplaner, personaleledelse, oplæring, kalkulation, budgetlægning, regnskab, fakturering/fakturakontrol, forhandling/priskontrol. I en mindre restaurant, bar, café eller reception forventes medarbejderen at varetage opgaven med stor selvstændighed. En restaurantchef kan derudover uddelegere økonomiske og administrative opgaver typisk til overtjener/ manager eller manager/køkkenchef/souschef. Det forventes i stigende grad, at medarbejdere kan anvende IT i forbindelse med kalkulation, budgetlægning, regnskab, lager- og økonomistyring samt fakturakontrol mv.

Udvikling af nye uddannelser

Der er behov for revision og udvikling af følgende AMU-kurser:

Revision af 48138 Gastronomi uden fødevarerallergi - 2 dage. Kursets to første delkompetencer skal ændres til:

- Deltageren kan ved planlægning, produktion og anretning tage hensyn til de fødevarer, der oftest forårsager allergiske reaktioner.
- Deltageren kan erstatte de allergifremkaldende fødevarer uden at forringe rettens kvalitet og sensoriske udtryk

Kurset kan endvidere deles i 2 uddannelser, så serveringspersonale ikke behøver at gennemføre de kompetencer, der primært er rettet mod medarbejdere i køkkenet, men blot behøver kompetencerne til at informere gæsten om de allergener, der indgår i retterne på menuen, efter gældende lovgivning om mærkning af fødevarer samt vejlede gæsten i relation til fødevarerallergi og derudover kende symptomerne på allergisk reaktion og kan handle hensigtsmæssigt i disse situationer.

Grundtilberedning i konceptrestauranter

Der ønskes udviklet et kursus, der giver medarbejderne kompetencer til at klargøre de råvarer, hel- eller halvfabrikata, der skal anvendes i tilberedningen af konceptretter. At medarbejderne vil kunne kontrollere rigtige opbevaringsforhold og kunne vurdere modningsforhold af de anvendte fødevarer,

af forskellige råvaretyper, hel- eller halvfabrikata. Medarbejderen skal kunne fremstille konceptretter af høj kvalitet efter restaurantens forskrifter og koncepter og kunne vurdere madens kvalitet med hensyn til smag og udseende. Medarbejderen skal kunne anrette, portionere og servere maden efter restaurantens koncept. Kursets udvikles som et multimål, sådan at kursets kompetencer kun kan opnås for et af følgende koncepter: Fastfood, Brasserie, Sushi, Pizza, Smushi og evt. Andet Kurset ses have en varighed på 5 dage.

Gennemførelse af handlingsplan

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen forventer at kunne gennemføre handlingsplanen i løbet af 2017 og senest i forbindelse med Forhåndsansøgningen 2018 med henblik på revision af de to FKB'er samt udvikling af AMU-kurserne, der skal anvendes i de sammensatte forløb. Så snart kurserne er til godkendt og kan udbydes, vil udvalget sende orientering om forslag til sammensatte forløb til skolerne. Forløbene vil blive lagt på udvalgets hjemmeside.

Styregruppen understreger, at de rigtige forløb/pakker kan skabe den nødvendige volumen til at sikre gennemførelse af uddannelse/kurser. Styregruppen peger endvidere på, at skolerne har en udfordring i at følge op på de muligheder for gennemførelse af uddannelse for denne del af branchen.

Formidling af analysens resultater

Analysen vil blive formidlet via Efteruddannelsesudvalgets hjemmeside www.khru.dk til organisationer, virksomheder, skoler m.fl. Endvidere vil analysen blive formidlet til organisationer repræsenteret i Efteruddannelsesudvalget og udbudsgodkendte skoler i udvalgets nyhedsbreve om nye AMU-uddannelser, inspirationsmaterialer mm

Køkken-, Hotel- og Restaurantfagernes Uddannelsessekretariatet
20. december 2016

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

Bilag 1

Fastfoodkoncept

McDonalds/Burger King/Gorms m.fl

Medarbejdere + manager : køkken & service + manager

Afdækkede kompetencer	AMU-kompetencer
<p>Service</p> <p>a. Kan yde god service og betjene gæster</p> <p>b. Kan tage imod og afgive bestillinger.</p> <p>c. kan lave mersalg på baggrund af gæstens bestillinger.</p> <p>d. Kan vejlede gæsten i forhold til særlige hensyn - informere om allergener, vegetariske forbehold, ernæring etc</p> <p>e. Kan anvende grundlæggende / Almen matematik i arbejdet.</p> <p>f. Kan modtage og sætte varer på plads.</p> <p>g. Kan optimere egne arbejdsprocesser.</p> <p>h. Kan arbejde efter reglerne om fødevarerhygiejne og overholde principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.</p> <p>i. Kan rengøre udstyr mm med kendskab til brug af rengøringsmidler.</p> <p>j. Kan foretage afrydning og opfyldning af service, bestik i serviceareal.</p> <p>k. kan sortere og bortskaffe skrald og affald samt håndtere affaldsmaskiner</p>	<p>48288 Serviceorienteret betjening af gæster - 2 dage (FKB 2279) a + c</p> <p>Deltageren kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repræsentere virksomheden og fremstå præsentabel i gæstebetjeningen. • Betjene gæster med viden om, hvad ”god service” forventes at indeholde inden for hotel- og restaurationsbranchen. • Indgå i positiv dialog med gæsten og yde en imødekommende service på det niveau, som virksomheden har fastsat. • Afdække gæstens behov og vejlede i virksomhedens ydelser og produkter samt lave mersalg. • Anvende viden om de elementer, der påvirker gæstens opfattelse af virksomhedens service til at optimere serviceoplevelsen. <p>47692 Salg og service i gæstebetjening - 1 dag (FKB 2279) a + c</p> <p>Deltageren kan med afsæt i virksomhedens kultur- og værdisæt anvende anerkendende kommunikation til at fremme salg og service i gæstebetjeningen. Deltageren kan anvende forskellige salgs- og servicemetoder i gæstebetjeningen, der fremmer opbygningen af virksomhedens gæsterelationer. Deltageren kan anvende de nødvendige bestemmelser i købeloven i relation til forbruger køb. Deltageren kan medvirke ved simpel markedsføring af virksomheden.</p> <p>40914 Kalkulation ved gæstebetjening - 1 dag (FKB 2279) e</p> <p>Deltageren kan i forbindelse med gæstebetjening i café-, restaurant- og selskabsforretninger foretage kalkulation af forbrug og prissætning af drikkevarer. Deltageren kan på baggrund af kalkulation give tilbud på selskaber og lave varebestilling til arrangementer. Deltageren kan afregne med gæsten med forskellige former for betalingsmidler, herunder valuta, samt opstille simple tjenerregnskaber.</p> <p>14134 - 2 Gæstebetjening og kommunikation - 5 dage (enkeltfag tilkøbes) b + g + j + g</p> <p>Deltageren kan klargøre og placere varesortimentet i et salgsområde. Deltageren kan udlevere varer, herunder foretage færdiganretning, portionering, afpynting og udskænkning. Deltageren kan afrydde og renholde et salgsområde. Deltageren kan varetage salg og gæstebetjening, herunder mersalg og markedsføring set i forhold til særlige kundebehov og koncepter. Deltageren kan fungere i og reflektere over forskellige samarbejds- og kommunikationssituationer</p>

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

<p>Køkken</p> <p>l. Kendskab til råvarer og fødevarer.</p> <p>m. Anvendelse af køkkenmaskiner herunder grill, friture og ovn.</p> <p>n. Håndtering og fremstilling af fødevarer og råvarer: Evne til at klargøre, håndtere og fremstille fødevarer.</p> <p>o. Håndtering af produktionskøkkenets redskaber.</p> <p>p. Rengøring og opretholdelse af god fødevarehygiejne.</p> <p>q. Varemodtagelse og forberedelse af køkken.</p> <p>r. Bæredygtighed og madspild: Kendskab til principperne bag bæredygtighed og madspild og evne til at arbejde efter disse.</p>	<p>og udvise medansvar for egen læreproces.</p> <p>Rev Gastronomi uden fødevareallergi - 2 dage d Deltageren kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ved planlægning, produktion og anretning tage hensyn til de fødevarer, der oftest forårsager allergiske reaktioner. • erstatte de allergifremkaldende fødevarer uden at forringe retens kvalitet og sensoriske udtryk • udarbejde liste over anvendte ingredienser i de enkelte retter til både gæster og egenkontrol. • informere gæsten om de allergener, der indgår i retterne på menuen, efter gældende lovgivning om mærkning af fødevarer samt vejlede gæsten i relation til fødevareallergi. <p>Deltageren kender symptomerne på allergisk reaktion og kan handle hensigtsmæssigt i disse situationer.</p> <p>30217-1 Ernæringslære- 2,5 dage d Deltageren kan vurdere næringsdeklarationer for enkeltrætter og menuer. Deltageren kan producere færdige retter på en måde, så næringsindholdet i videst muligt omfang bevares. Deltageren kan under vejledning opnå kendskab til relevant lovgivning på ernæringsområdet. Deltageren kan opnå indsigt i næringsstofferne forandring ved tilberedning og opbevaring. Deltageren kan producere enkelte retter og menuer i henhold til gæsters ønsker om specialkost. Deltageren kan redegøre for næringsstofferne funktion i kroppen.</p> <p>4400-2 Produktionshygiejne 1 - 5 dage h+p Deltageren kan redegøre for egenkontrol som kvalitetssikringssystem i storkøkkener og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt kan udføre egenkontrol inden for følgende områder: råvarer, produktion, færdigvarer, rengøring og desinfektion, vedligeholdelse og personlig hygiejne. Deltageren kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø.</p> <p>47483 Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr - 2 dage i+j+m+o+p Deltageren kan anvende, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende maskiner, udstyr og redskaber i produktionskøkkener og salgsarealer. Deltageren kan i arbejdet efterleve gældende sikkerheds- og hygiejneregler.</p> <p>43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage k Deltageren kan forstå sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning og sætte det i relation til en virksomheds samlede økonomi. Deltageren kan gennemgå og registrere ressourceforbruget og brugen af miljøbelastende produkter inden for egne arbejds-</p>
---	--

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p>områder, og relatere dette til de miljømålsætninger, virksomheden har formuleret. Deltageren kan i udførelsen af sit daglige arbejde medvirke til at reducere virksomhedens ressourceforbrug og anvendelse af miljøbelastende produkter på baggrund af viden om området.</p> <p>47988 Reducering af madspild - 2,0 dag (tilkobles) r Deltageren kan anvende aktuelle data fra egen arbejdsplads til at identificere og kategorisere madspild i et produktionskøkken. Deltageren kan udarbejde strategi og konkrete planer for reducere madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtigt bortskaffelse af endeligt madspild. Deltageren kan facilitere og implementere alle processerne i reducere madspild for hele flowet fra indkøb til afrydning. Deltageren kan motivere medarbejderne i samarbejdet om at reducere madspildet i virksomheden.</p> <p>42449 Råvarekvalitet i fødevarerproduktion - 5,0 dage. f + l + n Ud fra kvalitetsmodeller og sundhedsmæssige aspekter kan deltagerne kvalitetsvurdere råvarer i forhold til pris, udseende, smag og mærkning. Deltagerne kan anvende viden om kvalitet og sundhed, om sammenhæng mellem krav til leverandører, råvarekvalitet, tilberedningsmetoder, økologi og genteknologi. Deltagerne kan endvidere kvalitetsvurdere i forhold til råvarers og tilberedte produkters sensoriske kvaliteter. Deltagerne kan anvende relevante IT-baserede værktøjer og internet.</p> <p>Grundtilberedning i konceptrestauranter - 5 dage m + n + q multimål Fx: Deltageren kan klargøre de råvarer, hel- eller halvfabrikata, der skal anvendes i tilberedningen af konceptretter. Deltageren kan kontrollere korrekte opbevaringsforhold og vurderer modningsforhold af de forskellige råvaretyper, hel- eller halvfabrikata. Deltageren kan fremstille konceptretter af høj kvalitet efter restaurantens forskrifter og koncepter. Deltageren kan i tilberedningen vurdere madens kvalitet med hensyn til smag og udseende. Deltageren kan anrette, portionere og servere maden efter restaurantens koncept. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler inden for arbejdsområdet.</p> <p>Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende koncepter <input type="checkbox"/> Fastfood <input type="checkbox"/> Brasserie <input type="checkbox"/> Sushi <input type="checkbox"/> Pizza <input type="checkbox"/> Smushi <input type="checkbox"/> Andet</p>
--	--

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p><u>tillægskurser:</u></p> <p>48432 Rundt om konflikter med gæsten 1 - 1 dag i</p> <p>Deltageren kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fremme anerkendende kommunikation i mødet med gæsten og udvise serviceminded adfærd ved uoverensstemmelser • vise forståelse for gæstens behov og ændre tilspidsede situationer til en positiv gæsteoplevels • benytte viden om konflikters grundlæggende faser til at forebygge konfliktsituationer og skabe gode gæsterelationer • fremtræde konfliktdæmpende i forbindelse med lettere beruselse eller negativ adfærd hos gæsten <p>47693 Service og værtskab på hotel og restaurant - 2,0 dage (Tilkobles 2281)</p> <p>Deltageren kan anvende god og imødekommende gæstebetjening og indfri gæstens ønsker og forventninger ud fra virksomhedens muligheder. Deltageren kan, med indsigt i virksomhedens koncept samt egen og andre medarbejders betydning for den daglige drift, medvirke til at gæsten føler sig velkommen og får en positiv oplevelse. Deltageren kan anvende og forstå betydningen af begrebet ”værtsskab” og i samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere skabe god atmosfære og give gæsten en positiv helhedsoplevelse.</p> <p>48122 Helhedsforståelse i produktionskøkkener - 2,0 dag. (Tilkobles 2281)</p> <p>Deltageren kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anvende viden om køkkenets produktionsled, -gange og –flow til at planlægge og udføre egne arbejdsopgaver, så de opfylder køkkenets normer • anvende indsigt i køkkenets produktion og ydelser til at arbejde effektivt og fleksibelt inden for eget arbejdsområde • samarbejde med de øvrige medarbejdere om stabil produktion og flow ud fra viden om egen og andres rolle og funktion i køkkenet • bidrage med faglig inspiration i samarbejdet med kolleger og til den daglige produktion i køkkenet <p>45943 Indpakning af maden - emballage og mærkning - 2,0 dage.</p> <p>Deltageren kan vælge egnet emballage til både indpakning og eventuel distribution af den producerede mad i storkøkkener ud fra kendskab til emballeringstyper og godkendte fødevareremateriale. Deltageren kan pakke og emballere den producerede mad efter gældende fødevarerlovgivning, så fødevarerens sikkerhed og den kulinariske kvalitet bevares. Deltageren kan foretage korrekt mærkning af den indpakkede mad i forhold til anvendelse, holdbarhed, opbevaring, opvarmning og servering. Deltageren kan med viden</p>
--	--

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p>om kritiske kontrolpunkter udføre egenkontrol i forbindelse med emballering af den producerede mad.</p> <p>46812 Take-away koncept for produktionskøkkener - 3,0 dage. I tilknytning til køkkenets primære og daglige drift kan deltageren planlægge og tilberede ernæringsrigtige og velsmagende retter, der er egnet til take-away for medarbejdere og køkkenets brugergrupper. På baggrund af køkkenets produktionsformer og drift kan deltageren planlægge og producere måltider til take-away under hensyntagen til hygiejne, mærkning, hensigtsmæssig emballering og økonomi. Deltageren kan innovativt bidrage til udvikling af køkkenets take-away koncept i hele udviklingsprocessen fra idé til implementering. Ligeledes kan deltageren markedsføre take-away måltidet gennem såvel mundtlig som skriftlig præsentation.</p> <p>48375 Sandwich og caféretter - 2,0 dage Deltageren kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vurdere og udvælge råvarer til sandwiches og caferetter samt til produktion af egne drikke. • fremstille og anrette sandwich og caferetter. • anvende sensoriske redskaber til at optimere gæstens måltidsoplevelse. • nytænke klassiske caferetter med nye smagsvarianter og anretninger, så det æstetiske udtryk stemmer overens med cafeens koncept. • omsætte trends til nye inspirerende caferetter, som er tilpasset ”Modern living” - fx To Go produkter eller hurtigt fremstillede frokostretter. <p>47484 Drikkevarer i cafeteria og kantine - 1,0 dage Deltageren kan håndtere de i cafeteria og kantine almindeligt forekommende former for kolde og varme drikke samt vejlede kunder i eventuelle valg af øl, vand og vin. Deltageren kan rengøre og vedligeholde de tilhørende maskiner og anlæg hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt forsvarligt. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.</p> <p>48148 Smoothies og små måltider To Go - 2,0 dage Deltageren kan anvende viden om frugt, grøntsager og cerealier til:</p> <ul style="list-style-type: none"> • at udvikle, planlægge og fremstille smoothies, greenies og juice, der er smagfulde og rige på vitaminer. • at udvikle, planlægge og fremstille indbydende, sunde og energirige snacks/mellemmåltider. • at udarbejde liste over anvendte ingredienser for de fremstillede produkter. • at informere kunder om, hvordan de enkelte produkter kan have særligt gavnlige effekt på energibalancen eller som næring - fx til
--	--

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p>mødedeltageren eller sportsudøveren. Deltageren kan udvælge egnet emballage til de enkelte To Go produkter.</p>
<p>Manager</p> <p>A. Ledelse: Konkret ledelse i praksis af både medarbejdere og team herunder administrativ ledelse herunder rekruttering, vagtplanlægning, overenskomster mv.</p> <p>B. Arbejdsprocesser og procesledelse: Optimering af egne og medarbejderes arbejdsprocesser.</p> <p>C. Varebestilling og lagerdrift.</p> <p>D. Butiksdrift: Butikkens servicepolitik, driftsoptimering, kommunikation og resultatomål.</p> <p>E. Sidemandsoplæring: Træning af nye medarbejdere.</p> <p>F. Økonomi- og budgetforståelse på grundlæggende niveau.</p> <p>G. Opretholdelse og træning af medarbejdere i god fødevarerhygiejne.</p>	<p>”Elev- og vagtplanlægning på hotel og restaurant” - uddannelsen indgår i forhåndsansmeldelsen 2017 - A Kompetencer til at udføre vagtplanlægning for medarbejder og elever - ud fra viden om overenskomsterne på området herunder BAR. Medarbejderne skal desuden have kendskab til uddannelsesmetoder og -planer for elever på hotel og restaurant samt kunne gennemføre vidensdeling og formidling i det daglige arbejde med koordinering af medarbejdere. Uddannelsesbehovet er afdækket i analysen ”Strukturforløb inden for reception, servering og service” fra juli 2016.</p> <p>40406 Praktisk håndtering af personalejuridiske opgaver - 1,0 dage. Tilkobles A Deltageren kan i samarbejde med den juridiske ansvarlige medvirke i den daglige behandling af personalesager, herunder kommunikation af afgørelser og retningslinjer til medarbejderne. Deltageren kan selvstændigt indhente relevant materiale til brug for behandling af personalesager, herunder eksempelvis retsregler og tidligere afgørelser vedrørende ansættelse, afskedigelse, overarbejde, sygdom mv.</p> <p>43766 Interkulturel kompetence i jobudøvelsen - 3,0 dage. Tilkobles A + B Deltageren kan igennem anvendelse af interkulturelle handlemåder og værktøjer professionelt håndtere mødet med etnisk og kulturel forskellighed i sin jobudøvelse. Deltageren er herunder opmærksom på kulturel betinget forskellighed i adfærd og servicebehov og kan på baggrund heraf differentiere sin myndigheds- og serviceudøvelse. I jobfunktionen indgår: Interkulturel forståelse bygger på professionel respekt for forskellighed. Skelne mellem acceptable og ikke acceptable adfærdsformer i jobudøvelsen i forhold til kulturel forskellighed.</p> <p>45366 Kommunikation i teams 3,0 dage. A + B + D + E Efter gennemført uddannelse kan deltageren medvirke til at forbedre kommunikationen i virksomheden og i dens teams, herunder isolere og løse kommunikationsproblemer og omsætte væsentlige informationer til beslutning og handling. Deltageren kan forbedre egen kommunikation og derigennem meddele sig med færre fortolkningsmuligheder og skille væsentlige meddelelser fra uvæsentlige. Med henblik på at kunne formulere klare krav til meddelelser imellem medarbejdergrupper i virksomhedens organisation kan deltageren beskrive informationsstrømme i virksomheden. Deltageren kan desuden anvende informationsteknologiske hjælpemidler i arbejdet med kommunikation.</p>

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p>48029 Samarbejdet bag service i gæstebetjeningen - 2,0 dage. Tilkobles B + D + E</p> <p>Deltageren kan afdække virksomhedens forståelse af service og ønsket serviceniveau i gæstebetjeningen. Deltageren kan i gæstebetjeningen anvende viden om virksomhedens organisation og arbejdsprocesser til et samarbejde med kolleger om at skabe god serviceoplevelse for den enkelte gæst. Deltageren kan i gæstebetjeningen: anvende anerkendende kommunikation til at fremme samarbejdet med kolleger om at yde god service. Deltageren kan i gæstebetjeningen synliggøre virksomhedens serviceniveau og i samarbejde med kolleger fremme virksomhedens image inden for service. Deltageren kan i gæstebetjeningen medvirke til en understøttende servicekultur i virksomheden.</p> <p>46935 Håndtering og styring af madvarer i storkøkkener 3,0 dage. Tilkobles C + D</p> <p>Deltageren kan kreativt udnytte køkkenets forhåndenværende produkter i planlægningen og tilberedningen af den daglige produktion. Deltageren kan i forhold til produktionsplanlægningen vælge madvarer under hensyntagen til økonomi, håndtering, styring og distribution. Deltageren kan anvende Gant-kort som arbejdsredskab til styring af madproduktionen og vise forståelse for anvendelse af råvarer og måltider på lager, så spildet i storkøkkenet er minimalt. Deltageren kan med baggrund i viden om varedeklarationer og ud fra egne opskrifter selv udarbejde næringsdeklarationer på de producerede retter i køkkenet.</p> <p>41373 Forretningsforståelse og nøgletal i IT-systemer - 2,0 dage. D + F</p> <p>Deltageren har forståelse af begreber som forretningsforståelse, politikker og værdigrundlag og kan vurdere virksomhedens reelle arbejds- og forretningsgange i forhold til disse. Deltageren kan efter kurset benytte virksomhedens it-systemer, fx et ERP-system, til at finde og aflæse nøgletal for eksempelvis finansielle forhold (overskud, likviditet, egenkapital), ordrebeholdning, driftsomkostninger eller budgetafvigelse. På basis af disse nøgletal kan deltageren medvirke til at vurdere, om virksomheden anvender sine ressourcer effektivt ud fra ønsket om at optimere sine forretningsvilkår</p> <p>40373 Sidemandsoplæring - 2,0 dage. Tilkobles E</p> <p>Deltageren kan efter gennemført uddannelse anvende oplæringsmetoder, oplæringsmaterialer og kommunikation til at oplære andre. Deltageren forstå også betydningen af sin kollegas kompetencer og indlæringsstil i forbindelse med oplæring og kan anvende denne viden i sin oplæring af den enkelte.</p> <p>46816 Prisberegning i den daglige madproduktion -2,0 dage. D + F</p>
--	---

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p>Deltageren kan anvende skabeloner i regneark til udarbejdelse af kalkulationer på enkeltretter og buffeter og vurdere resultatet af disse. Deltageren kan beregne kostpris, brutto- og nettosalgpris samt dækningsbidrag på enkeltretter og buffeter inden for produktionskøkkenområdet. Deltageren kan i den daglige drift kalkulere kostprisen på enkeltretter og buffeter til fastsættelse af salgpris på baggrund af en given dækningsgrad. Deltageren kan vurdere en beregnet dækningsgrad i forhold til en kalkuleret dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.</p> <p>45924 Salgsstyring i detailhandlen - 3,0 dage (tilkobles FKB 2279) D + F</p> <p>Deltageren kan arbejde med salgsstyring ved at generere og vurdere butikkens salgsdata, og bruge disse oplysninger for justering og optimering af butikkens varesalg. Deltageren kan generere butikkens salgsdata opdelt på varegrupper, enkelte varer og evt. afdelinger, udarbejde salgsstatistikker, salgsanalyser, hitlister mv. og anvende disse som styreredskab i forhold til optimering af butikkens varesalg og sortiment. Deltageren kan vurdere betydningen af data-disciplin i forbindelse med vareregistrering og definere de relevante rapporteringsmuligheder fra butikkens kasseterminalsystem. Deltageren kan på den baggrund arbejde med handlingsplaner til fastholdelse og udbygning af butikkens varesalg.</p> <p>47237 Administrative opgaver i indkøbsarbejdet - 2,0 dage. C +D</p> <p>Deltageren kan tilrettelægge og udføre administrative rutiner i indkøbsfunktionen fra planlægning af indkøbet, til indkøbet på lager, herunder overvåge lager- og ordresituation, modtage varer, vurdere fejlliverancer samt gennemføre reklamationssager.</p> <p>47480 Ledelse af hygiejne og egenkontrol - 4,0 dage. G</p> <p>Deltagerne kan lede udvikling og implementering af egenkontrol i virksomheden. Deltagerne kan sikre at virksomhedens medarbejdere har lovpligtig uddannelse i fødevarerhygiejne og egenkontrol samt motivere medarbejdere til at anvende egenkontrol i deres arbejde. Der lægges særlig vægt på at deltagerne kan fremstille et virksomhedstilpasset egenkontrolprogram, der opfylder gældende lovgivning, samt at deltagerne kender til fødevareregionens funktion i relation til virksomhedens efterlevelse af gældende lovgivning for hygiejne og egenkontrol. Deltagerne kan vurdere om tilvirkningen af fødevarer foregår i overensstemmelse med gældende lovgivning, kender de faktorer, der har indflydelse på mikroorganismers vækst. Deltagerne er bevidste om deres produktansvar ved fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.</p>
--	--

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

Brasseriekoncept

Jensens Bøfhus/Bones + Sticks n sushi m.fl

Afdækkede kompetencer	AMU-kompetencer
<p>Vært og værtinde og ufaglærte tjenere</p> <p>a. Service og gæstebetjening: Evne til at yde god og personlig betjening og tage imod og afvikle bestillinger gennem personlig servering.</p> <p>b. Almen kendskab til allergener, vegetariske forbehold, ernæring etc.: Evne til at vejlede kunden ifht. særlige hensyn.</p> <p>c. Afrydning og klargøring af borde til næste hold gæster.</p> <p>d. Skabe op- og mersalg: Evne til at skabe mersalg på baggrund af gæsters ordrer og egen vejledning.</p> <p>e. Almen matematik.</p> <p>f. Optimering af egne arbejdsprocesser for hele tiden at være på forkant med næste gæst og ryk.</p> <p>g. Almen kendskab til fødevarerhygiejne.</p> <p>h. Rengøring og kendskab til brug af rengøringsmidler.</p> <p>i. Værtsskab: Evne til at sikre en personlig service af den enkelte gæst og gennem værtsskab indlede og afslutte besøget.</p>	<p>43696 Fremstilling og servering af kaffe, kakao og te - 2,0 dage a Deltageren kan anvende både moderne og traditionelle metoder ved fremstilling og servering af kaffe, kakao og te. Deltageren kan gæstebetjene i kolde og varme drikke fremstillet af kaffe, te og kakao samt gæsteforklare om de anvendte fremstillingsmetoder.</p> <p>47484 Drikkevarer i cafeteria og kantine - 1,0 dage a Deltageren kan håndtere de i cafeteria og kantine almindeligt forekommende former for kolde og varme drikke samt vejlede kunder i eventuelle valg af øl, vand og vin. Deltageren kan rengøre og vedligeholde de tilhørende maskiner og anlæg hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt forsvarligt. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.</p> <p>43733 Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke - 2,0 dage a Deltageren kan servere øl samt gæstebetjene om de mest forekommende ølsorter. Deltageren kan mikse og servere de mest almindelige drinks og cocktails samt forestå tilhørende bararbejde. Deltageren kan servere hedvine og aperitifvine samt alkoholfrie drikke korrekt.</p> <p>48288 Serviceorienteret betjening af gæster - 2 dage (FKB 2279) a + d + f Deltageren kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repræsentere virksomheden og fremstå præsentabel i gæstebetjeningen. • Betjene gæster med viden om, hvad ”god service” forventes at indeholde inden for hotel- og restaurationsbranchen. • Indgå i positiv dialog med gæsten og yde en imødekommende service på det niveau, som virksomheden har fastsat. • Afdække gæstens behov og vejlede i virksomhedens ydelser og produkter samt lave mersalg. • Anvende viden om de elementer, der påvirker gæstens opfattelse af virksomhedens service til at optimere serviceoplevelsen. <p>48281 Performance i servering - 2,0 dage. a + c + f + i Deltageren kan foretage effektiv servering og bevare overblikket i pressede situationer. Deltageren kan modtage alle gæster med respekt og åbenhed, så gæsten føler sig tryk. Deltageren kan aflæse gæstens behov og forventninger for at sikre et professionelt serviceniveau for både danske og internationale gæster. Deltageren kan inddrage gæsten aktivt i betjeningen både før og under serveringen, så oplevelsesværdien for gæsten øges. Deltageren kan foretage effektiv afvikling af service og sikre den rette atmosfære for den enkelte gæst. Del-</p>

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p>tageren kan praktisere det gode værtskab i egen virksomhed.</p> <p>47692 Salg og service i gæstebetjening - 1 dag (FKB 2279) a + d Deltageren kan med afsæt i virksomhedens kultur- og værdisæt anvende anerkendende kommunikation til at fremme salg og service i gæstebetjeningen. Deltageren kan anvende forskellige salgs- og servicemetoder i gæstebetjeningen, der fremmer opbygningen af virksomhedens gæsterelationer. Deltageren kan anvende de nødvendige bestemmelser i købeloven i relation til forbruger køb. Deltageren kan medvirke ved simpel markedsføring af virksomheden.</p> <p>Rev Gastronomi uden fødevarerallergi - 2 dage d Deltageren kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ved planlægning, produktion og anretning tage hensyn til de fødevarer, der oftest forårsager allergiske reaktioner. • erstatte de allergifremkaldende fødevarer uden at forringe rettens kvalitet og sensoriske udtryk • udarbejde liste over anvendte ingredienser i de enkelte retter til både gæster og egenkontrol. • informere gæsten om de allergener, der indgår i retterne på menuen, efter gældende lovgivning om mærkning af fødevarer samt vejlede gæsten i relation til fødevarerallergi. <p>Deltageren kender symptomerne på allergisk reaktion og kan handle hensigtsmæssigt i disse situationer.</p> <p>40914 Kalkulation ved gæstebetjening - 1 dag (FKB 2279) e Deltageren kan i forbindelse med gæstebetjening i café-, restaurant- og selskabsforretninger foretage kalkulation af forbrug og prissætning af drikkevarer. Deltageren kan på baggrund af kalkulation give tilbud på selskaber og lave varebestilling til arrangementer. Deltageren kan afregne med gæsten med forskellige former for betalingsmidler, herunder valuta, samt opstille simple tjenerregnskaber.</p> <p>43894 Servering og service i restauranten - 3,0 dage e Deltageren kan forestå opdekningen i a la carte-, café- og kantinevirksomheder samt foretage afrydning på korrekt vis. Deltageren kan varetage tallerkenserivering og servering af morgenmad og brunch samt varme og kolde drikkevarer. Deltageren kan i gæstebetjeningen respektfuldt afdække og imødekomme gæstens ønsker og behov. Deltageren kan servicere med forståelse for betydningen af et højt serviceniveau for den aktuelle forretning og for restaurantbranchen som helhed. Deltageren kan prissætte menu og vine samt foretage opgørelse og afregning af den daglige omsætning. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.</p> <p>45818 Almen fødevarerhygiejne - 3,0 dage. g + h Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af</p>
--	---

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

48432 Rundt om konflikter med gæsten 1 - 1 dag i

Deltageren kan:

- fremme anerkendende kommunikation i mødet med gæsten og udvise serviceminded adfærd ved uoverensstemmelser
- vise forståelse for gæstens behov og ændre tilspidsede situationer til en positiv gæsteoplevelse
- benytte viden om konflikters grundlæggende faser til at forebygge konfliktsituationer og skabe gode gæsterelationer

fremtræde konfliktdæmpende i forbindelse med lettere beruselse eller negativ adfærd hos gæsten

47693 Service og værtskab på hotel og restaurant - 2,0 dage i

Deltageren kan anvende god og imødekomende gæstebetjening og indfri gæstens ønsker og forventninger ud fra virksomhedens muligheder. Deltageren kan, med indsigt i virksomhedens koncept samt egen og andre medarbejders betydning for den daglige drift, medvirke til at gæsten føler sig velkommen og får en positiv oplevelse. Deltageren kan anvende og forstå betydningen af begrebet ”værtsskab” og i samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere skabe god atmosfære og give gæsten en positiv helhedsoplevelse.

40909 Skab serviceoplevelser sammen med gæsten - 3,0 dage i

Deltageren kan:

- forstå og benytte oplevelsesøkonomiens grundlæggende principper (interaktion, forventningsafstemning og produktkendskab) til at skabe serviceoplevelser sammen med gæsten.
- anvende forventningsafstemning og dialogbaseret interaktion i mødet med gæsten.
- anvende viden om virksomhedens koncept og produkter - på egen arbejdsplads - til at skabe merværdi i mødet med gæsten.
- med afsæt i virksomhedens koncept og produkter, benytte

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p>sensorik med de fem sanser (syns-, høre-, smags-, lugte- og følesansen) i skabelsen af serviceoplevelser sammen med gæsten.</p>
<p>Køkken - Bøfboss og ufaglærte kokke</p> <p>j. Almen kendskab til håndtering fødevarer og råvarer.</p> <p>k. Evne til at klargøre og fremstille råvarer og fødevarer i form af halv og helfabrikata.</p> <p>l. Evne til at klargøre og fremstille fødevarer fra bunden. Dvs. lave kolde og varme forretter fra bunden.</p> <p>m. Evne til at håndtere køkkenmaskiner herunder grill, friture og ovn.</p> <p>n. Evne til at håndtere køkkenredskaber herunder fx sushi-kniv, riskoger mv.</p> <p>o. Rengøring og kendskab til rengøringsmidler.</p> <p>p. Opretholdelse af god fødevarerhygiejne.</p> <p>q. Bæredygtighed og madspild: Kendskab til principperne bag bæredygtighed og madspild og evne til at arbejde efter disse</p>	<p>42449 Råvarekvalitet i fødevarerproduktion - 5,0 dage. j + k</p> <p>Ud fra kvalitetsmodeller og sundhedsmæssige aspekter kan deltagerne kvalitetsvurdere råvarer i forhold til pris, udseende, smag og mærkning. Deltagerne kan anvende viden om kvalitet og sundhed, om sammenhæng mellem krav til leverandører, råvarekvalitet, tilberedningsmetoder, økologi og genteknologi. Deltagerne kan endvidere kvalitetsvurdere i forhold til råvarers og tilberedte produkters sensoriske kvaliteter. Deltagerne kan anvende relevante IT-baserede værktøjer og internet.</p> <p>Grundtilberedning i konceptrestauranter - 5 dage m + n + q multimål</p> <p>Deltageren kan klargøre de råvarer, hel- eller helfabrikata, der skal anvendes i tilberedningen af konceptretter. Deltageren kan kontrollere korrekte opbevaringsforhold og vurderer modningsforhold af de forskellige råvaretyper, hel- eller helfabrikata. Deltageren kan fremstille konceptretter af høj kvalitet efter restaurantens forskrifter og koncepter. Deltageren kan i tilberedningen vurdere madens kvalitet med hensyn til smag og udseende. Deltageren kan anrette, portionere og servere maden efter restaurantens koncept. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler inden for arbejdsområdet.</p> <p>Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende koncepter</p> <p>_____Fastfood _____Brasserie _____Sushi _____Pizza _____Smushi _____Andet</p> <p>30217-1 Ernæringslære- 2,5 dage</p> <p>Deltageren kan vurdere næringsdeklarationer for enkeltretter og menuer. Deltageren kan producere færdige retter på en måde, så næringsindholdet i videst muligt omfang bevares. Deltageren kan under vejledning opnå kendskab til relevant lovgivning på ernæringsområdet. Deltageren kan opnå indsigt i næringsstofferne forandring ved tilberedning og opbevaring. Deltageren kan producere enkelte retter og menuer i henhold til gæsters ønsker om specialkost. Deltageren kan redegøre for næringsstofferne funktion i kroppen.</p> <p>4400-2 Produktionshygiejne 1 - 5 dage o + p</p> <p>Deltageren kan redegøre for egenkontrol som kvalitetssikringssystem i storkøkkener og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt kan udføre egenkontrol inden for følgende områder: råvarer, produktion, færdigvarer, rengøring og desinfektion, vedligeholdelse og personlig</p>

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p>hygiejne. Deltageren kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø.</p> <p>47483 Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr - 2 dage m+n Deltageren kan anvende, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende maskiner, udstyr og redskaber i produktionskøkkener og salgsarealer. Deltageren kan i arbejdet efterleve gældende sikkerheds- og hygiejneregler.</p> <p>43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage q Deltageren kan forstå sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning og sætte det i relation til en virksomheds samlede økonomi. Deltageren kan gennemgå og registrere ressourceforbruget og brugen af miljøbelastende produkter inden for egne arbejdsområder, og relatere dette til de miljømålsætninger, virksomheden har formuleret. Deltageren kan i udførelsen af sit daglige arbejde medvirke til at reducere virksomhedens ressourceforbrug og anvendelse af miljøbelastende produkter på baggrund af viden om området.</p> <p>47988 Reducering af madspild - 2,0 dag (tilkobles) q Deltageren kan anvende aktuelle data fra egen arbejdsplads til at identificere og kategorisere madspild i et produktionskøkken. Deltageren kan udarbejde strategi og konkrete planer for reducere af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtigt bortskaffelse af endeligt madspild. Deltageren kan facilitere og implementere alle processerne i reducere af madspildet for hele flowet fra indkøb til afrydning. Deltageren kan motivere medarbejderne i samarbejdet om at reducere madspildet i virksomheden.</p> <p><u>Tillægskurser:</u></p> <p>47693 Service og værtskab på hotel og restaurant - 2,0 dage (Tilkobles 2281) Deltageren kan anvende god og imødekommende gæstebetjening og indfri gæstens ønsker og forventninger ud fra virksomhedens muligheder. Deltageren kan, med indsigt i virksomhedens koncept samt egen og andre medarbejders betydning for den daglige drift, medvirke til at gæsten føler sig velkommen og får en positiv oplevelse. Deltageren kan anvende og forstå betydningen af begrebet ”værtsskab” og i samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere skabe god atmosfære og give gæsten en positiv helhedsoplevelse.</p> <p>48122 Helhedsforståelse i produktionskøkkener - 2 dag. (Tilkobles 2281) Deltageren kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anvende viden om køkkenets produktionsled, -gange og – flow til at planlægge og udføre egne arbejdsopgaver, så de
--	--

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p>opfylder køkkenets normer</p> <ul style="list-style-type: none"> • anvende indsigt i køkkenets produktion og ydelser til at arbejde effektivt og fleksibelt inden for eget arbejdsområde • samarbejde med de øvrige medarbejdere om stabil produktion og flow ud fra viden om egen og andres rolle og funktion i køkkenet • bidrage med faglig inspiration i samarbejdet med kolleger og til den daglige produktion i køkkenet <p>45943 Indpakning af maden - emballage og mærkning - 2 dage. (Tilkobles 2281)</p> <p>Deltageren kan vælge egnet emballage til både indpakning og eventuel distribution af den producerede mad i storkøkkener ud fra kendskab til emballeringstyper og godkendte fødevarerkontaktmaterialer. Deltageren kan pakke og emballere den producerede mad efter gældende fødevarerlovgivning, så fødevarerens sikkerhed og den kulinariske kvalitet bevares. Deltageren kan foretage korrekt mærkning af den indpakke mad i forhold til anvendelse, holdbarhed, opbevaring, opvarmning og servering. Deltageren kan med viden om kritiske kontrolpunkter udføre egenkontrol i forbindelse med emballering af den producerede mad.</p> <p>46812 Take-away koncept for produktionskøkkener - 3,0 dage.</p> <p>I tilknytning til køkkenets primære og daglige drift kan deltageren planlægge og tilberede ernæringsrigtige og velsmagende retter, der er egnet til take-away for medarbejdere og køkkenets brugergrupper. På baggrund af køkkenets produktionsformer og drift kan deltageren planlægge og producere måltider til take-away under hensyntagen til hygiejne, mærkning, hensigtsmæssig emballering og økonomi. Deltageren kan innovativt bidrage til udvikling af køkkenets take-away koncept i hele udviklingsprocessen fra idé til implementering. Ligeledes kan deltageren markedsføre take-away måltidet gennem såvel mundtlig som skriftlig præsentation.</p> <p>40852 Sushi – krav og kreativitet - 3,0 dage</p> <p>Deltageren kan på baggrund af et indblik i sushiens kulturhistorie forstå og anvende de meget præcise tilberedningsmetoder og udskæringer, som en succesfuld sushifremstilling kræver. Deltageren kan redegøre for, at fisk, der skal anvendes til rå servering, skal have en høj grad af hygiejnisk kvalitet samt for lovgivningen om opbevaring og tilvirkning af fisk. Deltageren kan vurdere fiskens egnethed og kvalitet som fødevarer på baggrund af kendskab til fangstmetode, opbevaring og symptomerne på sygdomme hos fisk. Deltageren kan sammensætte sin egen version af en makirulle eller anden form for sushi ud fra læren om konsistens og de 5 grundsmage. Deltageren kan anvende de mest elementære af sushidisciplinens anretningsmetoder og kender til de klassiske supper, salater og drikkevarer, man oftest nyder til et sushimåltid.</p>
--	--

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p>48006 Kød som råvarer i madproduktionen - 3,0 dag. Tilkobles Deltageren kan ud fra grundlæggende viden om forskellige kødtyper, slagte- og modningsprocesser foretage korrekt opbevaring og bedømme kvaliteten af kød som råvare til madproduktion – både i forhold til konventionelt og økologisk kød. Deltageren kan vælge kødtyper, udskæringer og egnede tilberedningsmetoder til produktion af ernæringsrigtige retter/måltider, som holder sig inden for køkkenets økonomiske rammer. Deltageren kan klargøre og tilberede forskellige kødtyper og udskæringer til både klassiske og kreative retter/måltider, der er velsmagende og opfylder forskellige brugergrupperes ernæringsmæssige behov. Deltageren kan vurdere den kulinariske og æstetiske kvalitet af de færdigtilberedte kødkomponenter og måltider med henblik på at udvikle og forfine smag og måltidsoplevelse.</p> <p>45531 Salat og salatbar i madfremstilling - 2,0 dage Deltageren kan anvende et bredt udvalg af råvarer/produkter - der kan anvendes i salater, herunder råvarernes sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter. Deltageren kan planlægge og sammensætte salater/salatbar ud fra forskellige aspekter såsom råvarernes sæson, økonomi, gastronomi, sensorik og ernæringsmæssige hensyn. Deltageren kan vælge og anvende forskellige tilberedningsmetoder, der er velegnede til de forskellige råvarer i salater/salatbar. Deltageren kan anrette salater/salatbar på en indbydende og delikat måde med forskellige typer af service og anretningsformer. Deltageren kan efterleve de gældende hygiejneregler/egenkontrol inden for fremstilling, opbevaring og servering af salater/salatbar.</p> <p>44605 Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine - 5,0 dage Deltageren kan færdiggøre de i cafeteria og kantine almindeligt forekommende klassiske og kreative retter i det lune og varme køkken. Deltageren kan planlægge, klargøre, fremstille og anrette lune og varme retter, herunder specialiteter, tallerken- og fadanretninger og buffeter. Deltageren kan tage afsæt i sæsonens råvarer og efterleve gældende hygiejneregler.</p> <p>44607 Brød, kager og desserter i cafeteria og kantine - 5,0 dage Deltageren kan fremstille kolde og varme desserter tilhørende cafeteriaer og kantiners grundsortiment. Deltageren kan fremstille forskellige typer dej til produktion af brød og kager samt anvende forskellige bake off produkter. Deltageren kan anrette og dekorere de fremstillede produkter til salg.</p>
<p>Souschef /Managager</p> <p>A. Ansvarlig for køkkendrift og indgå i drift (se funktionsbeskrivelser v. bøfbosser og</p>	<p>48433 Rundt om konflikter med gæsten 2 - 1 dag til godkendelse i UVM Deltageren kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anvende gæstepsykologi og kommunikative teknikker til at fremme dialogen med gæsten og opbygge gæsterelationer • forholde sig hensigtsmæssigt i betjeningen af forskellige typer

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

<p>kokke) B. Daglig ledelse af køkkenpersonale C. Oplæring af nye medarbejdere i køkken D. Rekruttering til køkken E. Egenkontrol, kvalitets- og hygiejnekontrol F. Status og optimering i forhold til varer og spild G. Varebestilling</p>	<p>af gæster, der kan have forskellige kultur- og holdningsmæssige udtryksformer</p> <ul style="list-style-type: none"> • vurdere konfliktsituationer og handle hensigtsmæssigt - fx ved håndtering af en gæst, der udviser aggressiv adfærd eller er synligt påvirket af alkohol • udarbejde retningslinjer for håndtering af konfliktsituationer i den digitale gæstebetjeningen - fx ved håndtering af kritik på sociale medier eller klager <p>”Elev- og vagtplanlægning på hotel og restaurant” - uddannelsen indgår i forhåndsansøgningen 2017 - A + B Kompetencer til at udføre vagtplanlægning for medarbejder og elever - ud fra viden om overenskomsterne på området herunder BAR. Medarbejderne skal desuden have kendskab til uddannelsesmetoder og -planer for elever på hotel og restaurant samt kunne gennemføre vidensdeling og formidling i det daglige arbejde med koordinering af medarbejdere. Uddannelsesbehovet er afdækket i analysen ”Strukturforløb inden for reception, servering og service” fra juli 2016.</p> <p>”Administration og korrespondance på hotel og restaurant” - 2 dage A + B Indhold: Udarbejde skriftlige/digitale tilbud og bekræftelser med viden om bl.a. leverandørforhold, anvendelse de mest almindelige forretnings- og brancheudtryk i den intern og ekstern digitale og online korrespondance samt online gæsteevaluering og evalueringsmetoder. Uddannelsesbehovet er afdækket i analysen ”Strukturforløb inden for reception, servering og service” fra juli 2016.</p> <p>”Sikkerhed og trivsel på hotel og restaurant trin 1” - 1 dag A + B Indhold: Trivsel og sikkerhed i forhold til gæsters adfærd og interne konflikter, BAR Uddannelsesbehovet er afdækket i analysen ”Strukturforløb inden for reception, servering og service” fra juli 2016.</p> <p>40406 Praktisk håndtering af personalejuridiske opgaver - 1,0 dage. Tilkobles B Deltageren kan i samarbejde med den juridiske ansvarlige medvirke i den daglige behandling af personalesager, herunder kommunikation af afgørelser og retningslinjer til medarbejderne. Deltageren kan selvstændigt indhente relevant materiale til brug for behandling af personalesager, herunder eksempelvis retsregler og tidligere afgørelser vedrørende ansættelse, afskedigelse, overarbejde, sygdom mv.</p> <p>43766 Interkulturel kompetence i jobudøvelsen - 3,0 dage. Tilkobles B + C Deltageren kan igennem anvendelse af interkulturelle handlemåder og værktøjer professionelt håndtere mødet med etnisk og kulturel forskellighed i sin jobudøvelse. Deltageren er herunder opmærksom på kulturel betinget forskellighed i adfærd og servicebehov og kan på baggrund heraf differentiere sin myndigheds- og serviceudøvelse. I</p>
---	---

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

jobfunktionen indgår: Interkulturel forståelse byggende på professionel respekt for forskellighed. Skelne mellem acceptable og ikke acceptable adfærdsformer i jobudøvelsen i forhold til kulturel forskellighed.

45366 Kommunikation i teams 3,0 dage. B + C

Efter gennemført uddannelse kan deltageren medvirke til at forbedre kommunikationen i virksomheden og i dens teams, herunder isolere og løse kommunikationsproblemer og omsætte væsentlige informationer til beslutning og handling. Deltageren kan forbedre egen kommunikation og derigennem meddele sig med færre fortolkningsmuligheder og skille væsentlige meddelelser fra uvæsentlige. Med henblik på at kunne formulere klare krav til meddelelser imellem medarbejdergrupper i virksomhedens organisation kan deltageren beskrive informationsstrømme i virksomheden. Deltageren kan desuden anvende informationsteknologiske hjælpemidler i arbejdet med kommunikation.

48029 Samarbejdet bag service i gæstebetjeningen - 2,0 dage. Tilkobles B + C

Deltageren kan afdække virksomhedens forståelse af service og ønsket serviceniveau i gæstebetjeningen. Deltageren kan i gæstebetjeningen anvende viden om virksomhedens organisation og arbejdsprocesser til et samarbejde med kolleger om at skabe god serviceoplevelse for den enkelte gæst. Deltageren kan i gæstebetjeningen: anvende anerkendende kommunikation til at fremme samarbejdet med kolleger om at yde god service. Deltageren kan i gæstebetjeningen synliggøre virksomhedens serviceniveau og i samarbejde med kolleger fremme virksomhedens image inden for service. Deltageren kan i gæstebetjeningen medvirke til en understøttende servicekultur i virksomheden.

46935 Håndtering og styring af madvarer i storkøkkener 3,0 dage. Tilkobles A + E + F + G

Deltageren kan kreativt udnytte køkkenets forhåndenværende produkter i planlægningen og tilberedningen af den daglige produktion. Deltageren kan i forhold til produktionsplanlægningen vælge madvarer under hensyntagen til økonomi, håndtering, styring og distribution. Deltageren kan anvende Gant-kort som arbejdsredskab til styring af madproduktionen og vise forståelse for anvendelse af råvarer og måltider på lager, så spildet i storkøkkenet er minimalt. Deltageren kan med baggrund i viden om varedeklarationer og ud fra egne opskrifter selv udarbejde næringsdeklarationer på de producerede retter i køkkenet.

41373 Forretningsforståelse og nøgletal i IT-systemer - 2,0 dage. A + E + F + G

Deltageren har forståelse af begreber som forretningsforståelse, politikker og værdigrundlag og kan vurdere virksomhedens reelle ar-

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

bejds- og forretningsgange i forhold til disse. Deltageren kan efter kurset benytte virksomhedens it-systemer, fx et ERP-system, til at finde og aflæse nøgletal for eksempelvis finansielle forhold (overskud, likviditet, egenkapital), ordrebeholdning, driftsomkostninger eller budgetafvigelse. På basis af disse nøgletal kan deltageren medvirke til at vurdere, om virksomheden anvender sine ressourcer effektivt ud fra ønsket om at optimere sine forretningsvilkår

40373 Sidemandsoplæring - 2,0 dage. Tilkobles A

Deltageren kan efter gennemført uddannelse anvende oplæringsmetoder, oplæringsmaterialer og kommunikation til at oplære andre. Deltageren forstå også betydningen af sin kollegas kompetencer og indlæringsstil i forbindelse med oplæring og kan anvende denne viden i sin oplæring af den enkelte.

46816 Prisberegning i den daglige madproduktion -2,0 dage. F + G

Deltageren kan anvende skabeloner i regneark til udarbejdelse af kalkulationer på enkeltretter og buffeter og vurdere resultatet af disse. Deltageren kan beregne kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag på enkeltretter og buffeter inden for produktionskøkkenområdet. Deltageren kan i den daglige drift kalkulere kostprisen på enkeltretter og buffeter til fastsættelse af salgspris på baggrund af en given dækningsgrad. Deltageren kan vurdere en beregnet dækningsgrad i forhold til en kalkuleret dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

45924 Salgsstyring i detailhandlen - 3,0 dage D + F

Deltageren kan arbejde med salgsstyring ved at generere og vurdere butikkens salgsdata, og bruge disse oplysninger for justering og optimering af butikkens varesalg. Deltageren kan generere butikkens salgsdata opdelt på varegrupper, enkelte varer og evt. afdelinger, udarbejde salgsstatistikker, salgsanalyser, hitlister mv. og anvende disse som styreredskab i forhold til optimering af butikkens varesalg og sortiment. Deltageren kan vurdere betydningen af datadisciplin i forbindelse med vareregistrering og definere de relevante rapporteringsmuligheder fra butikkens kasseterminalsystem. Deltageren kan på den baggrund arbejde med handlingsplaner til fastholdelse og udbygning af butikkens varesalg.

47237 Administrative opgaver i indkøbsarbejdet - 2,0 dage.

Deltageren kan tilrettelægge og udføre administrative rutiner i indkøbsfunktionen fra planlægning af indkøbet, til indkøbet på lager, herunder overvåge lager- og ordresituation, modtage varer, vurdere fejlleverancer samt gennemføre reklamationssager.

47480 Ledelse af hygiejne og egenkontrol - 4,0 dage. E

Deltagerne kan lede udvikling og implementering af egenkontrol i virksomheden. Deltagerne kan sikre at virksomhedens medarbejdere

Bilag 1: Afdækkede kompetencer og kompetenceforløb

	<p>har lovpligtig uddannelse i fødevarerhygiejne og egenkontrol samt motivere medarbejdere til at anvende egenkontrol i deres arbejde. Der lægges særlig vægt på at deltagerne kan fremstille et virksomhedstilpasset egenkontrolprogram, der opfylder gældende lovgivning, samt at deltagerne kender til fødevareregionens funktion i relation til virksomhedens efterlevelse af gældende lovgivning for hygiejne og egenkontrol. Deltagerne kan vurdere om tilvirkningen af fødevarer foregår i overensstemmelse med gældende lovgivning, kender de faktorer, der har indflydelse på mikroorganismers vækst. Deltagerne er bevidste om deres produktansvar ved fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer</p>
--	--