

Efteruddannelsesudvalgets HANDLINGSPLAN

Ordinær analyse:

”Konsekvens af jobglidning og barrierer for efteruddannelse af ikke-faglærte og medarbejdere med anden etnisk baggrund end dansk i institutionskøkkener inden for hospitals- og ældresektoren”

Efteruddannelsesudvalgets handlingsplan

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen har på baggrund af analysen, ”Konsekvens af jobglidning og barrierer for efteruddannelse af ikke-faglærte og medarbejdere med anden etnisk baggrund end dansk i institutionskøkkener inden for hospitals- og ældresektoren”, udarbejdet følgende handlingsplan for, hvilke tiltag udvalget vil iværksætte for at imødekomme analysens resultater.

Handlingsplan omfatter udvikling af fælles kompetencebeskrivelsen inden for FKB 2257 Mad til grupper med varierede behov for ernæring, herunder tilkoblede arbejdsmarkedsuddannelser samt synliggørelse af igangværende tiltag for øget synliggørelse af udvalgets arbejdsmarkedsuddannelser

Baggrund for analysens handlingsplan.

I forbindelse med kommunalreformen blev antallet af uddannelsespladser til ernæringsassistent reduceret. Først i 2009 og 2010 er denne tendens vendt. Det mindre antal uddannede har medført, at nogle køkkener har ansat ikke-faglærte medarbejdere i faglærte stillinger, herunder også medarbejdere med anden etnisk baggrund end dansk.

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen har iværksat denne analyse i institutionskøkkenområdet inden for hospitals- og ældresektoren for at få afdækket et eventuelt kompetenceefterslæb blandt de ikke-faglærte, hvis de i stigende omfang i fremtiden skal varetage faglærtes opgaver i takt med, at ernæringsassistenterne videreuddanner sig, og hvorvidt der forekommer særlige barrierer for efteruddannelse af medarbejdere med anden etnisk baggrund end dansk samt for ikke-faglærte medarbejdere generelt.

Resultater fra analysen

Analysen peger på et generelt behov for synliggørelse af de mange kompetenceudviklingsmuligheder, der ligger i AMU-systemet, og dermed også de konkrete efteruddannelsesmuligheder inden for Efteruddannelsesudvalgets jobområder.

Styregruppen har noteret dette og er glade for de enkelte organisationers indsats for synliggørelse af AMU-uddannelserne. Efteruddannelsesudvalget har fokus på synliggørelsen af mulighederne for efteruddannelse inden for hvert jobområde, og forventer konkrete resultater af udvalgets arbejde på hjemmesiden i løbet af 2014.

Strukturforløb

Det konkluderes i rapporten, at arbejdsmarkedsuddannelser i strukturforløb kan bidrage til øget synlighed af kompetencemuligheder i relation til jobfunktioner i de enkelte jobområder og til specifikke temaer.

Efteruddannelsesudvalget har allerede forud for resultaterne fra denne analyse besluttet at gennemføre udvikling af konkrete strukturforløb inden for dette jobområde i 2014.

Kompetenceudvikling

Undersøgelsen viser, at de ikke-faglærte i køkkenerne i varierende omfang varetager opgaver, som tidligere blev varetaget af ernæringsassistenter eller andre faguddannede medarbejdere. Blandt disse opgaver blev nævnt varebestilling, produktionsopgaver i forbindelse med det kolde køkken, pakning af mad, vedligehold af teknik, udvikling af eget arbejde og teamkoordinering.

Styregruppen har i nedenstående gennemgang ville sikre, at eventuelt ønske om kompetenceudvikling i relation til de beskrevne arbejdsopgaver er til rådighed.

Arbejdsopgaver for <u>ikke-faglærte</u>:	Kompetencer i eksisterende arbejdsmarkedsuddannelse:
Varebestilling	47350 Råvarer i køkkenet
Produktionsopgaver i forbindelse med det kolde køkken	42453 Grøn kost, 47283 Sundere smørrebrød,
Pakning af mad	47307 Mad til turen, 46812 Take-away koncept for produktionskøkkener
Vedligehold af teknik	46902 Teknologi i den daglige madproduktion
udvikling af eget arbejde	47632 Den personlige uddannelses- og jobplan (IF)
Teamkoordinering	45983 Samarbejde i grupper (HAKL), 45366 Kommunikation i teams (HAKL)

De henviste kernemål samt tilkoblede mål ses at kunne dække eventuelt behov for kompetencer i relation til de oplyste arbejdsopgaver for ikke-faglærte.

Blandt de ikke-faglærte medarbejdere med anden etnisk baggrund end dansk nævner ca. en tredjedel, at de gerne vil tage en uddannelse som ernæringsassistent eller ernæringshjælper, som er 1.trin i ernæringsassistentuddannelsen.

Efteruddannelsesudvalget vil i løbet af 2014 gennemgå alle arbejdsmarkedsuddannelser tilknyttet FKB 2257 Mad til grupper med varierede behov for ernæring i et serviceeftersyn for at sikre vertikalt og horisontalt kompetenceløft for ikke-faglærte - 'Fra ufaglært til faglært' inden for jobområdet.

Sproget kan være en barriere for de ikke-faglærte medarbejdere med anden etnisk baggrund end dansk i forhold til at brug AMU til efteruddannelse.

Udvalget har koblet eksisterende arbejdsmarkedsuddannelser til FKB'en, der kan støtte ikke-faglærte til at opnå bedre almene og sproglige kompetencer eller for at bryde eventuelle sproglige barrierer ned ved deltagelse i en fagligt rettet arbejdsmarkedsuddannelse:

- 40137 Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I
- 45572 Dansk som andetsprog for F/I, basis
- 45573 Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau
- 47668 Grundlæggende faglig regning
- 47669 Grundlæggende faglig matematik
- 47670 Faglig læsning
- 47671 Faglig skrivning

Der nævnes også behov for, at ikke faglærte medarbejdere med anden etnisk baggrund end dansk ved, hvordan man ”small-talker, så man ikke isoleres”.

Styregruppen ser ikke umiddelbart almene, sociale kompetencer som del af AMU-udbuddet – men kan dog pege på ’arbejds miljø’ til at kunne indeholde visse relevante elementer.

- 40391 Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job
- 40390 Psykisk arbejds miljø i faglærte og ufaglærte job

Lederne pointerer i undersøgelsen, at de ikke faglærte medarbejdere med anden etnisk baggrund end dansk har behov for organisationskompetence (at forstå institutionskøkkenet som en arbejdsplads og dets mission i organisationen).

Styregruppen noterer behov for kompetenceudvikling i relation til ’helhedsforståelse’. Kompetencerne ses omhandle; - at forholde sig til egen og andre medarbejders betydning for de daglige opgaver og processer i køkkenet og i samspil med resten af virksomheden - herunder samarbejdet med virksomhedens øvrige medarbejdere mv. Styregruppen vil medtage dette kompetencebehov ved næste ansøgning om udviklingsmidler.

Nogle ikke-faglærte nævner følgende enkeltstående ønsker for kompetencer, som beskrevet i nedenstående skema:

Kompetencer, som <u>ikke-faglærte</u> gerne vil udvikle:	Eksisterende arbejdsmarkedsuddannelser	Kompetencebehov - ikke dækket af eksisterende arbejdsmarkedsuddannelser
Hvordan man arbejder med kroppen	40392 Ergonomi for faglærte og ufaglærte job	
Af få bedre overblik over køkkenet og produktionen		Helhedsforståelse – se beskrevet øverst side 4
Lære mere om demente		Kost og diæter for specielle målgrupper – medtages ved næste ansøgning om udviklingsmidler
Lære mere om at klare konflikter (med brugere)	44853 Kommunikation og konflikthåndtering - service	
Lære mere om at bruge en computer.	45565 Brug af PC på arbejdspladsen 46491 Anvend information fra internettet til jobbrug, 47217 Indskrivning og formatering af mindre tekster	
En enkelt nævner, at det kunne være godt at lære noget om at oplære kolleger.		40 373 Sidemandsoplæring (2 dg.) vil blive tilkøbt FKB 2257 Mad til grupper med varierede behov for ernæring ultimo 2013

Ikke-faglærte medarbejdere i undersøgelsen nævner endvidere ønske om efteruddannelse i teambuilding - hvordan man bliver bedre til at samarbejde og lytte til hinanden.

Styregruppen henviser til følgende eksisterende/tilkoblede arbejdsmarkedsuddannelser, der dækker alle de ønskede kompetencer:

- 45366 Kommunikation i teams,
- 45369 Videndeling og læring for medarbejdere og
- 45983 samarbejde i grupper i virksomheden

Flere af de ikke-faglærte medarbejdere nævner, at de gerne vil kunne lave mad. Nogle blandt disse medarbejdere tilbereder allerede kold mad, og de præciserer, at de gerne vil lave varmt mad og diæter/kost til forskellige brugergrupper.

Flere nye arbejdsmarkedsuddannelser for kompetenceudvikling af grundlæggende kompetencer inden for jobområdet er blevet udviklet og tilkøbt FKB 2257 Mad til grupper med varierede behov for ernæring. De nye arbejdsmarkedsuddannelser dækker de fleste af de ikke-faglærtes ønsker om kompetenceudvikling i relation til madproduktion, herunder:

- 47 672 grundlæggende madproduktion
- 47 673 grundlæggende kost- og menuplanlægning og
- 47 397 grundlæggende ernæring og måltidsplanlægning

Kompetence i relation til kompetenceudvikling for de mere erfarne ikke-faglærte i relation til varmt mad til forskellige brugergrupper foreslås følgende kernemål:

- 42885 Mad og måltider til forskellige målgrupper,
- 46895 Brugerdreven mad- og måltidsudvikling og
- 47066 Sund og velsmagende mad til voksne

Flere ledere udtaler i undersøgelsen, at der i varierende grad kan være behov for, at de ikke-faglærte – som alle andre i øvrigt - kan have brug for at kunne mere om:

Kompetencer, som <u>ikke-faglærte</u> gerne ses udvikle:	Eksisterende arbejdsmarkedsuddannelser, der kan dække behovet for kompetenceudvikling eller behov for udvikling af nye uddannelser
Personlig udvikling – samarbejde, kommunikation, "gruppedynamik"	45364 Etablering af selvstyrende grupper 45366 Kommunikation i teams 45369 Videndeling og læring for medarbejdere 45983 Samarbejde i grupper i virksomheden
Metoder til udvikling/forandring	44383 Medarbejderen som deltager i forandringsprocesser
At tage mere ansvar	Udvikling af arbejdsmarkedsuddannelse i forhold til 'helhedsforståelse' se side 4 øverst.
Frontlinjemedarbejdere ved kassen i cafeer og kantiner – kommunikation med kunder	40764 Service og faglig formidling omkring måltidet 46501 Service i institutionskøkkener – kunden i centrum Styregruppen ser behovet for udvikling af et mål relateret til 'kunde'-service, 'Service og betjening', der kan indeholde følgende kompetencer; fremtræde repræsentativt, kan betjene kunder og brugergrupper så de føler sig velkommen, vejlede og servicere med hensyn til ernæring og kost målrettet den enkelte bruger, samarbejde med øvrige medarbejdere samt optræde med professionalisme, pli og diskretion

Kompetencer, som ikke-faglærte gerne ses udvikle:	Eksisterende arbejdsmarkedsuddannelser, der kan dække behovet for kompetenceudvikling eller behov for udvikling af nye uddannelser
Produktionsteknik – herunder emballering	46902 <i>Teknologi i den daglige madproduktion</i> 46904 <i>Sous vide i madproduktionen</i> <i>Styregruppen ser behovet for udvikling af et mål for kompetencer til indpakning af mad - emballage og mærkning.</i>
Madlavning: Metode og sensorik	40538 <i>Anvendelse af nye tilberedningsmetoder</i> 42817 <i>Sensorisk anretning med værtskab</i> 43400 <i>Sensorik – kvalitet, smag og behag</i> 45652 <i>Madlavningstekniske egenskaber i madfremstilling</i> 45874 <i>Smagen i centrum</i> <i>Der er mange mål med tilberedning af mad til forskellige brugergrupper</i>

De **faglærte** med anden etnisk baggrund end dansk nævner, at de gerne vil lære mere om:

Kompetenceønsker for faglærte	Eksisterende uddannelser	Behov for tilkobling og /eller udvikling af nye uddannelser
ernæring og mad til specielle brugere – herunder kommunikation med disse		<i>Udvalget har besluttet udvikling af et mål for tilberedning af mad til 'specielle brugergrupper' - med tilhørende kommunikation/ værtskab.</i>
At lave mad af friske råvarer (frem for at bruge halv- og helfabrikata)	47 667 <i>Årstidernes råvarer i måltiderne</i> 47 666 <i>Forny måltidet med sundere råvarer</i> 47 350 <i>Råvarer i køkkenet m.fl.</i>	
Bage brød og kage	40781 <i>Brød og madbrød med fibre og fuldkorn</i>	<i>derudover har udvalget besluttet at søge midler i Forhåndsansmeldelsen 2014 til udvikling af kompetencer til bagning med surdej. Udvalget vil søge midler til kompetenceudvikling inden for ernæringsrigtige kager og brød.</i>
Om gammeldags dansk mad til ældre		<i>Det nye mål 'Danske egnsretter på menuen' fra FKB 2689 <u>tilkobles</u>. Udvalget vil derudover søge midler til udvikling af 'Gammeldaws og ernæringsrigtige måltider'</i>
Lære at bestille varer på PC, lave labels mv	45565 <i>Brug af PC på arbejdspladsen,</i> 46491 <i>Anvend information fra internettet til jobbrug,</i> 47217 <i>Indskrivning og formatering af mindre tekster</i>	

To ledere nævner, at tilstedeværelsen af medarbejdere med forskellig nationalitet kan give behov for, at arbejdspladsen generelt arbejder med kulturforståelse og tolerance.

Styregruppen henviser til følgende eksisterende/tilkoblede arbejdsmarkedsuddannelse, der dækker de ønskede kompetencer:

– 43766 Interkulturel kompetence i jobudøvelsen.

Enkelte ledere nævner følgende behov for kompetenceudvikling for nogle faglærte

Kompetencer som faglærte ernæringsassistenterne - i varierende grad - kan have glæde af at udvikle	Eksisterende arbejdsmarkedsuddannelser
De oplæringsansvarlige – metoder til vejledning og oplæring fx på niveau med social- og sundhedsassistenterne	40423 <i>Praktikvejledning af ernæringsassistenter</i> 40 373 <i>Sidemandsoplæring <u>tilkobles</u></i>
Personlig udvikling – samarbejde, kommunikation, konflikthåndtering "gruppedynamik"	42934 <i>Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre</i> 43766 <i>Interkulturel kompetence i jobudøvelsen</i> 45364 <i>Etablering af selvstyrende grupper</i> 45366 <i>Kommunikation i teams</i> 45369 <i>Videndeling og læring for medarbejdere</i> 45983 <i>Samarbejde i grupper i virksomheden</i>
Metoder til udvikling/forandring	44383 <i>Medarbejderen som deltager i forandringsprocesser</i> 45283 <i>Forandringsparathed ved produktionsomlægning</i>

De faglærte ernæringsassistenter nævnte ligeledes ønsket om opdatering af kompetencer i ernæring og fysiologiske behov blandt brugerne.

Det offentlige uddannelsessystem tillader ikke at 'bestå' det samme fag/kursus 2 gange. Deltagere kan til enhver tid vælge en uddannelse med mere uddybende kompetencer inden for samme fagemne.

Barrierer for efteruddannelse

Undersøgelsen viser klart, at ledere og medarbejdere (faglært som ikke-faglært) inden for dette jobområde ikke ser barriere for efteruddannelse på grund af anden etnisk baggrund end dansk. Udvalget finder på baggrund af analysens resultater, at nuværende muligheder for sproglig støtte til gennemførelse af en arbejdsmarkedsuddannelse inden for jobområdet for ikke-faglærte med anden etnisk baggrund end dansk dermed må være tilstrækkelige og at der ikke er grundlag for yderligere tiltag.

Generelt vurderer lederne i undersøgelsen, at der er et stort udbud af AMU-kurser, og at de altid indholdsmæssigt kan finde noget, der passer.

Styregruppen finder, at undersøgelsen tegner et klart billede af behov for at synliggøre uddannelsesmulighederne ved bl.a. at få lavet mere søgevenlig opdeling af kernemålene – hvilket udvalget allerede har truffet beslutning om i forbindelse med udviklingen af strukturforløb. Kategorisering af AMU-uddannelserne inden for jobområdet på udvalgets hjemmeside forventes udført i løbet af 2014.

Gennemførelse af handlingsplan

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen forventes at gennemføre handlingsplanen i løbet af 2014/2015.

Tilkobling af nedenstående arbejdsmarkedsuddannelser til FKB 2257 Mad til grupper med varierende behov for ernæring forventes at være gennemført allerede ultimo 2013:

- ✓ 40 373 **Sidemandsoplæring**
- ✓ 47 729 **Danske egnsretter på menuen**

Udvikling af nye uddannelser på baggrund af afdækket kompetencebehov:

- **'Helhedsforståelse i institutionskøkkener'** - at forholde sig til egen og andre medarbejderes betydning for de daglige opgaver og processer samt samarbejdet med virksomhedens øvrige medarbejdere mv.
- **'Service og brugerbetjening'** -at fremtræde repræsentativt, betjene kunder og brugergrupper så de føler sig velkommen, vejlede og servicere med hensyn til ernæring og kost målrettet den enkelte bruger, samarbejde med øvrige medarbejdere samt optræde med professionalisme, pli og diskretion
- **'Kost og diæter for specielle målgrupper'** – tilberedning af mad til 'specielle brugergrupper' med værtskab og tilhørende kommunikation målrettet brugergruppen.
- **'Gammeldaws og ernæringsrigtige måltider'** - tilberedning af måltider, som i 'gamle dage' men eftersat med henblik på målgruppens rigtige ernæringsindtag.
- **'Indpakning af mad - emballage og mærkning'** – at pakke og emballere maden 'korrekt' med korrekte materialer og korrekt mærkning.

Formidling af analysens resultater

Analysen vil blive formidlet til de deltagende parter via KHRU's hjemmeside www.khru.dk. Endvidere vil analysen blive formidlet videre til udbudsgodkendte skoler via Efteruddannelsesudvalgets nyhedsbreve om nye AMU-uddannelser, inspirationsmaterialer, undervisningsmaterialer, og analyser. Alle Efteruddannelsesudvalgets analyser er derudover offentlig tilgængelig på EMU.dk

Efteruddannelsesudvalget for
Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen
12. september 2013 /MBJ