

Efteruddannelsesudvalgets HANDLINGSPLAN for

Analyse af strukturforløb inden for institutionskøkkenområdet

Projektnr.: 136146
Projektpulje: EVUK6915

Januar 2015

Efteruddannelsesudvalgets handlingsplan

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen har på baggrund af analysen ”Analyse af strukturforløb inden for institutionskøkkenområdet” udarbejdet denne handlingsplan for, hvilke tiltag udvalget vil iværksætte for at imødekomme analysens resultater.

Kort om baggrund og formål med analysen

Analysen skal tilvejebringe grundlaget for at udvikle strukturforløb samt udarbejde konkrete strukturforløb, der er relevante at udbyde til ufaglærte og faglærte medarbejdere inden for institutionskøkkenområdet. Strukturforløbene udarbejdes udelukkende i relation til FKB 2257 ”Mad til grupper med varierede behov for ernæring” med dertil hørende arbejdsmarkedsuddannelser.

Udvikling af strukturforløb til vertikalt kompetenceløft (samt slutmål for uddannelsesstruktur)

Det er defineret som kompetenceløft af medarbejdere fra ikke-faglært til faglært niveau, som kan være ernæringshjælper eller ernæringsassistent. Formålet er at udarbejde en tydeligere uddannelsesvej fra ikke-faglært til faglært med udgangspunkt i medarbejderes erhvervs erfaringer samt anden relevant kompetencegivende kurser/uddannelse

Udvikling af strukturforløb til horisontalt kompetenceløft (samt slutmål for uddannelsesstruktur)

Det er defineret som kompetenceudvikling med henblik på ajourføring eller specialisering inden for et givet jobområde. Fx ved at give medarbejdere mulighed for at opnå en eller flere spidskompetencer til et job/ jobområde. Det er i denne analyse eksemplificeret via udvikling af en model, som beskriver kernekompetencerne inden for temaet ”mad til børn”.

Formidling af uddannelsesstrukturer

Til virksomheder (ledere- og medarbejdere) og erhvervsskoler godkendt til udbud af arbejdsmarkedsuddannelser samt øvrige relevante aktører i relation til køkkeninstitutionsområdet.

Konklusioner og anbefalinger fra analysen

Projektet er gennemført som en kombination af et analysearbejde og et udviklingsarbejde. Handlingsplanen omfatter opfølgning på de væsentligste konklusioner og anbefalinger fra analysen.

Analysen konkluderer, at det håndværksmæssige i madfremstillingen betyder meget for både ufaglærte og faglærte køkkenmedarbejdere. På de afholdte workshops i forbindelse med analysen har flere ernæringsassistenter givet udtryk for, at selv om produktionsperspektivet er fremtrædende i nogle køkkener, så er håndværket alligevel grundlaget for madfremstilling med høj kvalitet. Håndværket optræder imidlertid ikke så konkret og tydeligt i uddannelsen og efteruddannelsen. Det vil være relevant at arbejde videre med madhåndværkeren og det særligt håndværksmæssige i madfremstilling som et indsatsområde fx i et udviklingsprojekt, der også involverer pædagogikken på skolerne.

Det anbefales, at håndværket og fagfagligheden beskrives mere uddybende i FKB'en ”Mad til grupper med varierede behov for ernæring”, og at det i højere grad medtænkes ved udvikling af nye AMU-uddannelser.

Vertikalt kompetenceløft

Det anbefales, at AMU-uddannelser inden for arbejdsmiljø, førstehjælp og brandbekæmpelse samt hygiejnecertifikat ikke indgår i forslaget til uddannelsesstruktur for det vertikale kompetenceløft, fordi det antages, at en del medarbejdere har kurser på disse områder i forvejen. I modsat fald kan de erhverves særskilt.

Det anbefales, at efteruddannelsesudvalget udvikler 2 nye AMU-uddannelser:

- ”Ernæringshjælperens kompetencer på arbejdsmarkedet” (2 dage), som skal forberede deltageren til forestående fagprøve på trin 1 samt til ernæringshjælperens kompetencer på arbejdsmarkedet.

- ”Ernæringsassistentens kompetencer på arbejdsmarkedet” (2 dage), som skal forberede deltageren til forestående fagprøve på trin 2 samt til ernæringsassistentens kompetencer på arbejdsmarkedet.

Styregruppen anbefaler, at engelsk ikke skal indgå i strukturforløbet. Faget kan voksne tage på anden vis, hvis ikke de i forvejen er i besiddelse af en grundkompetence i engelsk svarende til folkeskolens afgangsprøve og har behov for engelsk i det daglige arbejde.

De udviklede moduler for vertikalt kompetenceløft skal ses som en reference til kompetenceløft, der kan antage flere forskellige former for den enkelte deltager afhængig af forudsætninger og allerede gennemførte AMU-uddannelser.

Horisontalt kompetenceløft målrettet ”Mad til børn”

Det anbefales, at efteruddannelsesudvalget udvikler to nye AMU-uddannelser på tilsammen 5 dage, hvor det ene har en tydelig kobling til læreplanerne, og det andet kobles til maddannelse og pædagogikken i relation til måltidet. Det er vigtigt, at de to meget forskellige pædagogiske perspektiver ikke blandes sammen i ét kursus.

Det anbefales, at uddannelsesstrukturen helst skal bestå af to eller tre ugers moduler. Det er svært at være væk fra arbejdet i længere perioder. Samtidig lægges der vægt på, at forløbet heller ikke må blive for opsplittet. Enkeltstående kurser er generelt ikke en god idé med mindre, man går efter noget helt specifikt. Det vurderes, at udbud af horisontale kompetenceløft vil være nemmere at gennemføre modulvis for skolerne end vertikale på grund af en formodet større målgruppe.

Formidling og udbud af uddannelsesstrukturer

Det pointeres, at skolerne ser den udviklede model for de vertikale kompetenceløft som attraktiv for ufaglærte, fordi den gør det muligt at sammenkoble behov for efteruddannelse med en mere langsigtet kompetenceudvikling, der fører frem til en erhvervsuddannelse. Dette kan man gennemføre samtidig med, man arbejder og i et tempo, som passer ind i en arbejdstilværelse.

Der vil blive behov for at gennemføre uddannelsesstrukturerne fleksibelt. I nogle tilfælde skal der tages højde for, at deltagerne har gennemført en del af kurserne i forvejen, og der skal således findes nogle lokale løsninger med de udviklede kompetenceløft som reference. De udviklede moduler ses som en reference for kompetenceløft, der kan antage flere forskellige former for den enkelte deltager afhængig af forudsætninger og allerede gennemførte AMU-kurser.

Analyserapporten, herunder model for vertikalt og horisontalt kompetenceløft (uddannelsesstruktur), og handlingsplanen vil blive formidlet til følgende centrale aktører/målgrupper:

- Skoler, som er godkendt til udbud af FKB 2257 ”Mad til grupper med varierede behov for ernæring”. Formidlingen vil ske via udvalgets nyhedsbreve, der formidler nyt om nye AMU-uddannelser, inspirationsmaterialer, undervisningsmaterialer og analyser, og sendes direkte til uddannelsesledere m.fl.
- Brancheaktører: Kost & Ernæringsforbundet, FOA og Danske Regioner, som er repræsenteret i Efteruddannelsesudvalget og har været med i styregruppen for analyseprojektet. De er væsentlige aktører i videreformidling til virksomheder, medarbejdere, undervisere m.fl. inden for branchen.
- Alle faglærere, der underviser på ernæringsassistentuddannelsen (via Kost & Ernæringsforbundet)
- VEU-centre: Information sendes direkte til sekretariater for landets 13 VEU-centre.
- Analyseprojektets deltagere/aktører - via mail med link til Efteruddannelsesudvalgets hjemmeside.
- Rapport og handlingsplan samt en omtale af analyseprojektet vil blive lagt på udvalgets hjemmeside www.khru.dk samt på emu.dk – (E-Mødested for Undervisning og læring)

I analyseprojektet er der udarbejdet forslag til strukturforløb for henholdsvis vertikalt og horisontalt kompetenceløft, og disse præsenteres på de følgende sider.

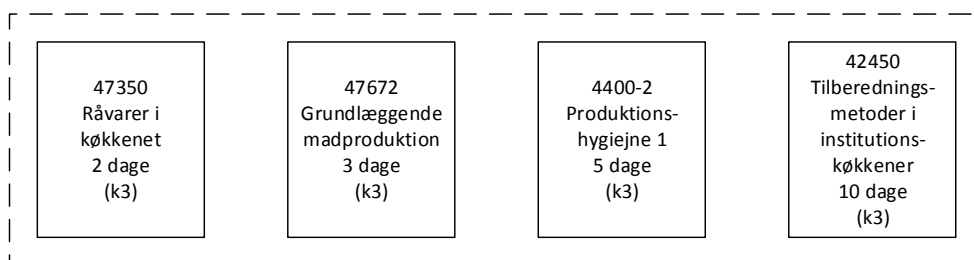
Forslag til strukturforløb for vertikalt kompetenceløft

I udviklingen af de vertikale kompetenceløft for voksne ufaglærte køkkenmedarbejdere er kompetencemålene i erhvervsuddannelsen til ernæringshjælper/ernæringsassistent referencen for læringsudbyttet.

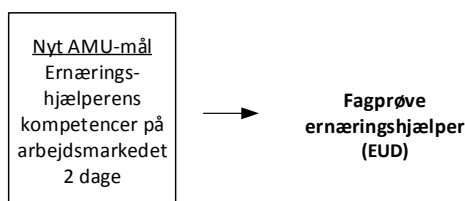
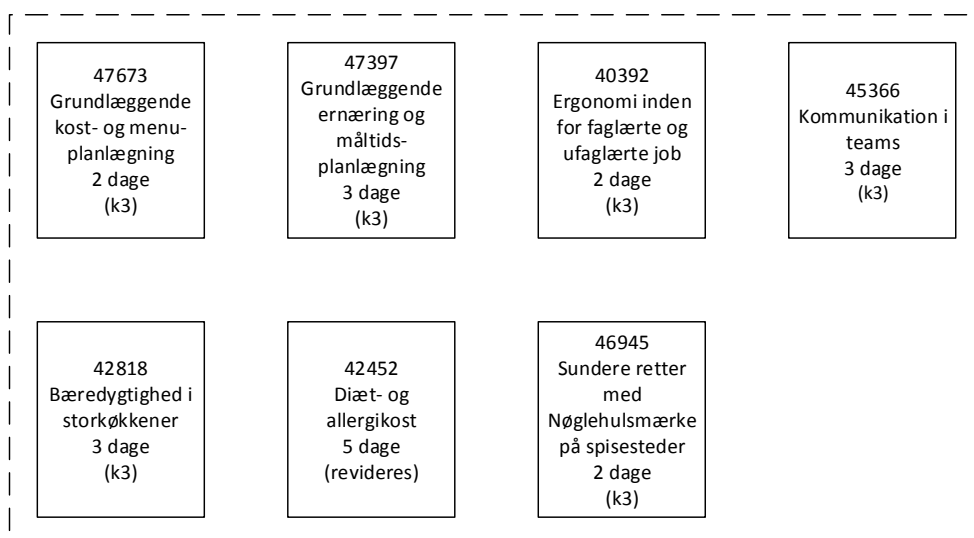
Vertikalt kompetenceløft, ernæringshjælper (trin1)

Den samlede varighed udgør 40 dage dvs. 8 uger. Her vises en løsning med 2 moduler á 20 dage, som svarer til længden af de moduler, skolerne allerede anvender i forbindelse med sammenhængende AMU-forløb på erhvervsskolerne i Aars og Svendborg.

Modul 1 – 4 uger



Modul 2 – 4 uger



Vertikalt kompetenceløft, ernæringsassistent (trin 2)

Vertikal kompetenceløft ernæringsassistent

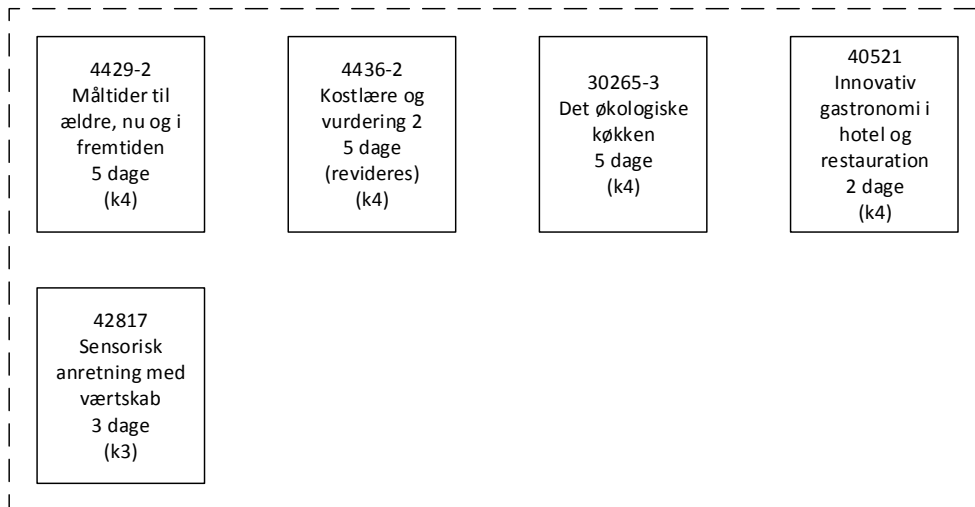
Modul 1 – 4 uger

42486 Ernæring, fedt og psyke 5 dage (k4)	43400 Sensorik – kvalitet, smag og behag 5 dage (k4)	46811 Salg og markedsføring inden for madproduktion 3 dage (k3)	44853 Kommunikation og konflikt- håndtering - service 2 dage (k4)
40845 Mad til unge på høj- og efterskoler 3 dage (k4)	47308 Gårdsdagens overproduktion 2 dage (k3)		

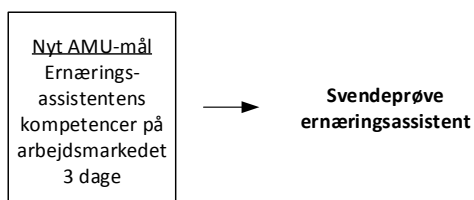
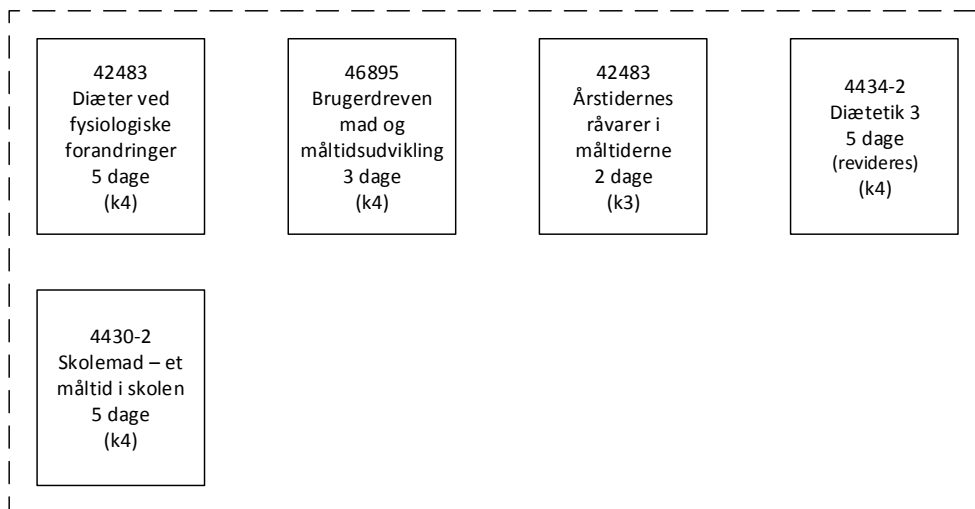
Modul 2 – 4 uger

46861 Optimering af produktion i institutions- køkkenerne 3 dage (k4)	47666 Forny måltidet med sundere råvarer 2 dage (k4)	40764 Service og faglig formidling om måltidet 3 dage (k4)	40912 Mellemmåltider sunde og velsmagende 3 dage (k4)
40391 Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte jobs 2 dage (k3)	46816 Prisberegning i den daglige madproduktion 2 dage (k3)	46501 Service i institutions- køkkener – kunden i centrum 2 dage (k4)	47256 Værktøjer til risikoanalyse i madproduk- tionen 3 dage (k4)

Modul 3 – 4 uger



Modul 4 – 4 uger



Forslag til strukturforløb for horisontalt kompetenceløft - spidskompetencer

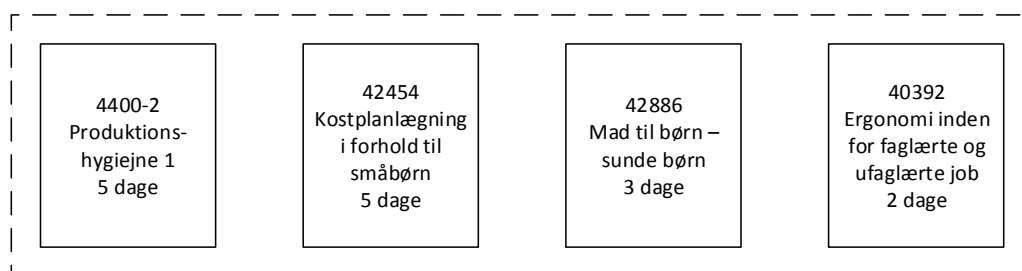
Der er udviklet en model, som beskriver kernekompetencerne inden for temaet ”mad til børn”. Kernekompetencerne i modellen afspejler den særlige køkkenfaglige kompetence, der kræves i forbindelse med at lave mad til børn i daginstitutioner. Hertil kommer pædagogikken, som en særlig organisatorisk enhed, der følger vigtige samfundsmæssige målsætninger og værdier blandt andet igennem læreplanerne.

- Fremstilling af mad til børn
- Pædagogikken omkring måltidet
- Institutionen og mad til børn

Køkkenpersonalet spiller en stigende rolle i daginstitutionens realisering af de pædagogiske mål, fordi det er oplagt at inddrage de dannelse-mæssige aspekter omkring måltidet i udviklingen af børnene. Derudover kan opgaver i køkkenet, som børnene kan deltage i, være indeholdt i institutionens læreplaner. Disse tiltag kan ikke fungere optimalt med mindre køkkenpersonalet, ud over at kunne lave god og spændende mad til børn, også har indsigt i de pædagogiske muligheder i arbejdet med maden. Det handler fx om forståelse for, hvorfor børns madpræferencer er så forskellige, og hvorfor børnene reagerer forskelligt på den serverede mad. Børn er en af de centrale brugergrupper for ernæringsassistenter. Der er derfor også udviklet flere AMU-kurser under FKB 2257, som er målrettet madfremstilling til børn.

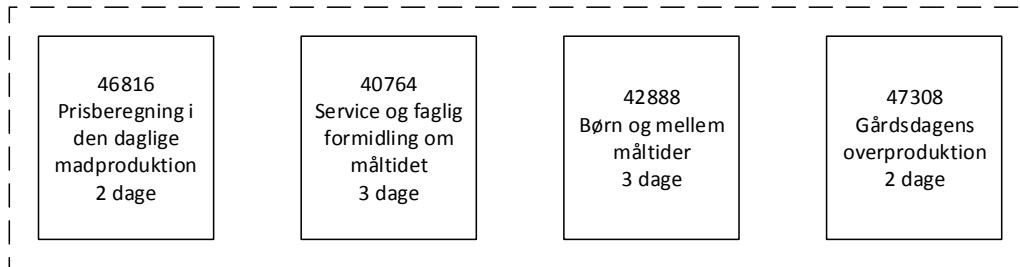
”Mad til børn” – horisontalt kompetenceløft målrettet ufaglærte køkkenmedarbejdere

Modul 1 – 15 dage



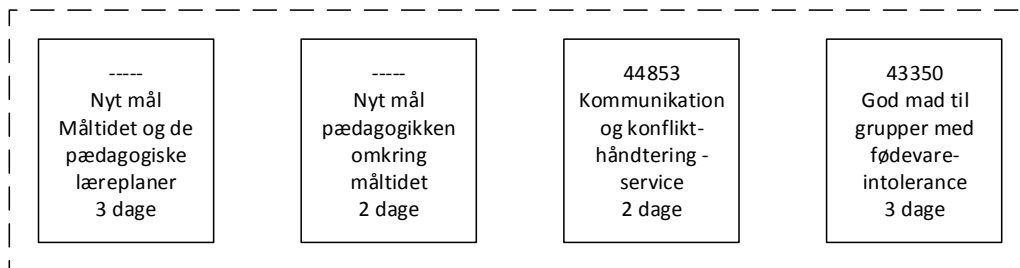
Hygiejne befinder sig på et relativt højt niveau, men her er vurderingen, at det er der et tydeligt behov for i børneinstitutioner. Også fødevarestyrelsen peger på de særlige hygiejnemæssige problemstillinger, der findes i daginstitutioner i forbindelse med måltidet, især når børn inddrages i madlavningen. Det køkkenfaglige personale har her en særlig rolle at spille i relation til overholdelse af hygiejnereglerne i institutionen.

Modul 2 – 10 dage



I mange tilfælde er der kun én køkkenmedarbejder i daginstitutionen, og budgettet er ofte ret stramt. Økonomien er derfor vigtig i forhold til den mad, der fremstilles. AMU-kurset 46816 rammer det, de fleste efter-spørger på dette område. Faglig formidling er også vigtig i forhold til kolleger på institutionen, hvor den enkelte køkkenmedarbejder ofte er den eneste køkkenfaglige person. Derudover foregår der også en køkken-faglig formidling til forældrene.

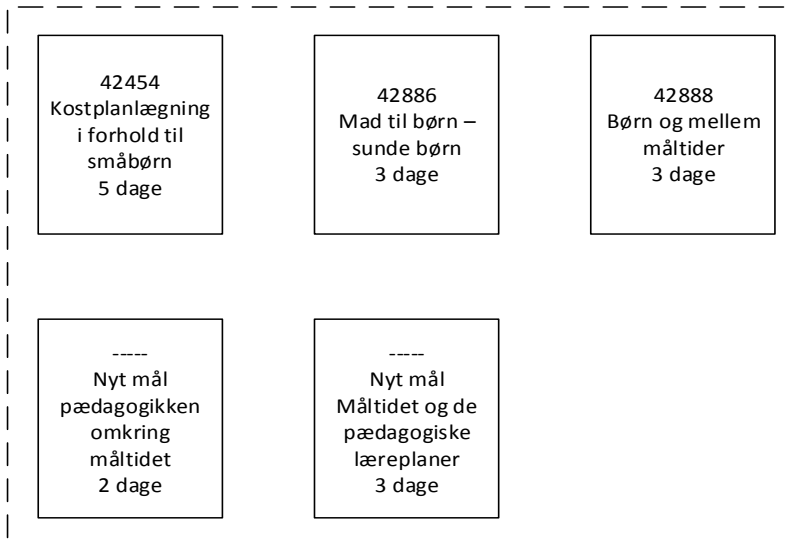
Modul 3 – 10 dage



I modul 3 er det pædagogiske på dagsordenen. De pædagogiske synsvinkler i de nyudviklede kurser skal referere tydeligt til måltidet og arbejdet i køkkenet.

Horisontalt kompetenceløft for ernæringsassistenter

For faglærte ernæringsassistenter, der har behov for et horisontalt kompetenceløft inden for mad til børn, er der udviklet et tilsvarende forløb til denne målgruppe på 16 dage i alt.



I denne uddannelsesstruktur findes alene kurser, der vedrører ”mad til børn”. Det er antagelsen, at ernæringsassistenterne generelt er i besiddelse af de supplerende kompetencer, som de ufaglærte har behov for.

Efteruddannelsesudvalget for
Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen

30. januar 2015