

Nummer: 2286
Titel: Mad til grupper med varierede behov for ernæring
Kort titel: Institutionskøkk
Status: GOD
Godkendelsesperiode: 17-03-2016 og fremefter

Beskrivelse af jobområdet

Definition af jobområdet

Jobområdet omfatter fremstilling af sunde måltider af høj kvalitet samt måltidsservice i den professionelle forplejning på i offentlige og private køkkener.

Processen vedrørende fremstillingen af maden og de ydelser, der ligger i forlængelse heraf, dækker følgende hovedpunkter:

- Planlægning af mad og måltider, herunder menu og produktion
- Indkøb, varemottagelse og lagerstyring
- S sammensætning og tilberedning af velsmagende og ernæringsrigtig mad, diæter og måltidsservice til børn, unge, voksne, ældre og syge
- Distribution, anretning og servering samt udførelse af værtskab for forskellige målgrupper
- Oprydning, rengøring og affaldshåndtering
- Egenkontrol og fødevarer sikkerhed
- Dokumentation og kvalitetsvurdering af arbejdsopgaver i forbindelse med mad og måltider
- Kunde- og brugerkontakt samt kontakt til andre faggrupper, herunder faglig vejledning og formidling
- Økonomistyring og administration

Produktionen af maden foregår i overensstemmelse med anbefalinger for den danske institutionskost vedrørende madens ernæringsmæssige indhold.

Udviklingen inden for jobområdet er præget af en stigende inddragelse af hensyn til miljø og bæredygtighed i madfremstillingen, fx igennem fokus på madspild og anvendelse af økologisk dyrkede råvarer. Derudover ses den enkeltes sundhed og livskvalitet i sammenhæng med mad og måltider. Kvaliteten af maden har derfor stor betydning i det forebyggende arbejde vedrørende befolkningens sundhed, men også i relation til behandling og rekonvalescens. Mad og måltider kan bidrage til forebyggelse, behandling, rehabilitering og sundhedsfremme. Brugerens ønsker og behov vil derfor komme endnu mere i fokus i fremtiden.

Produktionsformerne varierer meget og er typisk bestemt af køkkenernes størrelse. Et stigende fokus på håndværket i madfremstillingen, dvs. klargøring og tilberedning af råvarer uden brug af hel- og halvfabrikata, virker også ind på produktionens tilrettelæggelse i både store og små køkkener.

Medarbejdere inden for området er overvejende ernæringshjælpere, ernæringsassistenter, køkkenassistenter, køkkenledere og ikke-faglærte. Ledelsen af køkkenerne varetages ofte af erfarne faglærte eller økonomaer samt i stigende grad også af ernæringsteknologer og professionsbachelorere i ernæring og sundhed.

Produktionen af maden kan foregå i et centralt køkken, på de enkelte institutioner og afdelinger eller i en kombination. Allerede nu er flere kost- og ernæringsfaglige medarbejdere ansat som måltidsansvarlige og/eller arbejder tættere end hidtil på brugerne, i forhold til madlavning og vejledning fx på sygehuse og i leve-bo miljøer.

Med udviklingen inden for jobområdet, med blandt andet højere grad af brugerindflydelse, tværfagligt samarbejde med andre faggrupper og uddelegering af ledelsesopgaver, forventes det i fremtiden, at de kost- og ernæringsfagliges rolle i større grad også vil være at give faglige råd, instruktioner og vejledning om såvel maden som madfremstillingen, samt nok så vigtig at være bindeled mellem køkkenet og brugerne samt andre faggrupper og interessenter.

Typiske arbejdspladser inden for jobområdet

De typiske arbejdspladser inden for køkkenområdet findes på/i:

- Sygehuse, plejecentre og ældrecentre samt kantiner/caféer i tilknytning hertil
- Skoler (høj-, efter-, landbrugs- og folkeskoler)
- Dag- og døgninstitutioner, leve-bomiljøer og modtagekøkkener
- Kaserne og fængsler
- Kursuscentre og private virksomheder

Størstedelen af arbejdspladserne findes i institutionskøkkener i offentligt regi. Fremstilling af mad til brugere af disse institutioner varetages i et mindre omfang også af private virksomheder.

Der er meget stor forskel på køkkenernes størrelse. I små køkkener er der typisk 1-5 medarbejdere. Arbejdet i små køkkener er præget af variation i arbejdet, og den enkelte har forholdsvis stor indflydelse på, hvordan opgaverne i køkkenet løses. Brugen af tekniske hjælpemidler er begrænset til gængse køkkenredskaber og enkeltstående maskiner. Små køkkener kan også være modtagekøkkener, hvor man fremstiller kolde måltider og opvarmer køle- eller vakuummåltider til fx et plejecenters beboere.

Store køkkener vil typisk have 50 – 100 ansatte, og produktionen vil være industriel betonet i større eller mindre grad. For den enkelte køkkenmedarbejder vil arbejdet være mere opsplittet og mindre varieret. Brugen af produktionsanlæg med samleband og pakkeanlæg er almindelig. De store mængder af mad og råvarer kræver anvendelse af særligt løftegrej til aflastning af køkkenmedarbejderne.

Håndværksmæssig fremstilling anvendes i stor udstrækning og bygger på madfremstilling fra grunden uden anvendelse af halv- og helfabrikata. Håndværk omfatter generelt en stærk råvarebevidsthed hos køkkenmedarbejderen og inddragelse af æstetiske kvaliteter i madfremstillingen. Håndværket er i udgangspunktet manuel, men anvendelsen af maskiner forhindrer ikke en opretholdelse af de håndværksmæssige kvaliteter i madfremstillingen. Produktionsformen i større køkkener kan være en hybrid mellem håndværk og en mere industrielt betonet produktion.

Nogle køkkener fremstiller og distribuerer alle brugernes måltider, og andre får leveret enkelte helt færdigproducerede måltider eller dele heraf fra større produktionskøkkener, som så færdigtilberedes, anrettes og serveres.

Inden for jobområdet anvender man en række produktionsteknologier, fx varmholdt-, frost- og køleproduktion, sous-vide, hot-fill og pakning i kontrolleret atmosfære. Hovedparten af køkkenerne anvender desuden flere forskellige pakningsteknologier. It benyttes i stor udstrækning ved planlægning og indkøb, lagerstyring, kalkulation, kostrekvisition fra brugerne/afdelingerne samt til opbygning af menubank med metodebeskrivelser og kostberegninger.

Et særligt forhold i udviklingen på arbejdspladserne er, at et stigende antal køkkenmedarbejdere har væsentlige ernæringsfaglige og pædagogiske opgaver i tilknytning til madfremstillingen, fx i leve-bo miljøer og daginstitutioner.

Medarbejderne på arbejdspladserne inden for jobområdet

Følgende faggrupper er karakteristisk for arbejdspladserne inden for køkkenområdet:

- Ernæringshjælpere, ernæringsassistenter/køkkenassistenter og køkkenledere. Dertil kommer et mindre antal catere, kokke og smørrebrødsjomfruer.
- Ikke-faglærte medarbejdere, som indgår i varierende omfang i det samlede flow af arbejdsfunktioner.

Administrative opgaver varetages i mindre omfang af de erfarne faglærte inden for området. Der rekrutteres i stigende grad medarbejdere til køkkenområdet med en anden etnisk baggrund end dansk.

Den løbende kompetenceudvikling foregår for ernæringshjælpere, ernæringsassistenter/ køkkenassistenter og de ikke-faglærte primært gennem arbejdsmarkedsuddannelser, arbejdspladsundervisning og jobrotation. Arbejdsmarkedsuddannelserne anvendes i stigende grad i strukturer i forbindelse med vertikale kompetenceløft af ufaglærte til faglærte samt til horisontale kompetenceløft, fx vedrørende opdatering af specifik viden inden for køkkenområdet og specialisering i forhold til bestemte målgrupper.

Arbejdsorganisering på arbejdspladserne inden for jobområdet

I større køkkener er det som oftest økonomaer og ernæringsassistenter/køkkenassistenter, der varetager opgaver vedrørende planlægning/strategi, administration og økonomi. Et fællestræk på de mindre arbejdspladser er en begrænset arbejdsdeling mellem faggrupperne. Medarbejderne skal kunne deltage i hele produktionsområdet, varemottagelse, planlægning, tilberedning, produktion og distribution og rengøring.

Vælger man på arbejdspladsen at fordele arbejdsopgaverne efter faggrænser, er det ofte sådan, at de faglærte har ansvaret for mad og måltider samt opgaver som anretning og servering. De ikke-faglærte varetager typisk opgaver som sluttilberedning af måltidskomponenter, salg i kantiner og caféer samt opvask, rengøring og distribution.

Den valgte produktionsform virker også ind på arbejdsorganiseringen. Håndværk er arbejdsorganisatorisk karakteriseret ved at være mindre opdelt end en industriel betonet produktionsform. Håndværket kræver kompetencer af den enkelte køkkenmedarbejder til at varetage alle processer i en given madfremstilling. En håndværksmæssig produktionsform forudsætter derfor, at der er faglærte køkkenmedarbejdere på arbejdspladsen.

Der er stigende tendens til, at arbejdet i køkkenet organiseres i teams eller medstyrende grupper. Denne organiseringsform er dels for at udnytte medarbejdernes viden bedst muligt og give medindflydelse og dels for at skabe motivation og kompetenceudvikling. Det betyder, at flere medarbejdere uanset uddannelse i stigende grad medvirker ved en række planlægningsopgaver samt ved indkøb og andre opgaver.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Dokumentation og kvalitetsvurdering i mad og måltider i køkkener

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Køkkenmedarbejdernes skal kunne anvende en række forskellige standarder, modeller og metoder i forbindelse med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i madfremstillingen i både små og store køkkener. I kompetencen indgår desuden anvendelse af viden om lovgivning, regler og anbefalinger på området, der har betydning for madkvaliteten i forhold til forskellige brugergrupper samt viden om anvendelse af metoder og værktøjer til dokumentation og sikring af kvaliteten.

Kompetencen anvendes desuden i forbindelse med kvalitetsvurderinger i forhold til råvarers og tilberedte produkters sensoriske kvaliteter, herunder ved sensoriske analyser i relation til konkrete arbejdssituationer og brugergrupper. Beskrivelse af produktionsmetoder, råvarer, halv- og helfabrikata samt retter og måltider med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål er også en vigtig del af kompetencen.

Teknologi og arbejdsorganisering

Kvalitetsudvikling, kvalitetssikring og dokumentation involverer alle køkkenmedarbejdere, uanset uddannelse, i forskelligt omfang. For faglærte køkkenmedarbejdere anvendes kompetencen med en høj grad af selvstændighed.

Forskellige it-programmer indgår i stigende grad i kvalitetsarbejdet, fx i forbindelse med indsamling og behandling af kvalitetsdata.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencen forudsætter ikke særlige kvalifikationskrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser inden for jobområdet.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Faglig formidling, rådgivning og vejledning

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Kompetencen omfatter køkkenmedarbejdernes samarbejde med andre faggrupper om opfyldelse af brugergrupperes ernæringsmæssige behov og om, hvordan brugergruppernes ønsker kan inddrages og tilgodeses. De kostfaglige medarbejdere skal kunne formidle kostfaglige problemstillinger, herunder hvordan ernæringsrigtig kost kan bidrage til bedre rekonvalescens og livskvalitet. Derudover skal medarbejderne kunne vejlede såvel den enkelte bruger som andre faggrupper om ernæringsrigtig kost og sammensætning af måltider. Blandt typiske brugergrupper er børn og unge, herunder brugere med ADHD, voksne samt ældre brugere med demens, somatiske lidelser eller adfærdsforstyrrelser.

Denne udvikling betyder, at medarbejderne i køkkenerne i stigende grad har behov for kompetencer til at indhente og omsætte viden om brugernes behov og ønsker i det kostfaglige arbejde. Dette angår såvel brugernes behov for ernæring som viden om psykologi i forhold til forskellige menneskers reaktioner i måltidsrelaterede situationer.

Anretning og præsentation af maden samt rammerne for måltidet har stor betydning for brugergruppernes indtagelse af ernæringsrigtig kost, hvorfor værtskab i større og større omfang er del af arbejdet i jobområdet. Det kan være i forhold til at kunne skabe en god stemning omkring måltidet, at kunne spørge ind til og afkode brugernes behov, udfordringer og ønsker til måltidet samt at kunne tackle vanskelige eller kritiske situationer i omgangen med mennesker, der på forskellig vis kan være mentalt og/eller fysisk belastede.

Kostfaglige medarbejdere skal således kunne sætte deres viden i spil i den daglige motivation og vejledning af både unge og ældre brugere samt pårørende – det være sig både mundtligt og skriftligt. Kompetencen anvendes også i forbindelse med aktiviteter for brugergrupper i køkkenet og ved oplæring af elever samt nye kolleger.

Teknologi og arbejdsorganisering

På grund af en generel tættere kontakt mellem køkken, brugere, pårørende og andre faggrupper udfoldes kompetencen med en høj grad af selvstændighed.

Der anvendes i stigende grad it ved intern og ekstern kommunikation, fx ved udformning af kostvejledninger, måltids- og menumaterialer og anretningsvejledninger.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencen forudsætter ikke særlige kvalifikationskrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser inden for jobområdet.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Hygiejne, rengøring og fødevarer sikkerhed

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Køkkenmedarbejderne skal kunne efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne i udførelsen af opgaver i alle led af produktionen, herunder i varemodtagelse, produktion, distribution, anretning og servering samt i forbindelse med den efterfølgende rengøring.

Der stilles desuden krav om, at køkkenmedarbejderne ved udførelsen af produktionsopgaver kan efterleve retningslinjer for opbevaring og fødevarer sikkerhed, herunder retningslinjerne i køkkenerne egenkontrolprogrammer. Medarbejderne skal kunne gøre rent og vælge de korrekte maskiner, redskaber og rengøringsmidler med henblik på sikre den hygiejnemæssige standard under hensyn til beskyttelse af brugere, medarbejdere, miljø, inventar, maskiner og materialer i øvrigt.

Køkkenmedarbejderne skal kunne rådgive og vejlede brugere, så børn, unge og voksne kan forstå vigtigheden af god hygiejne omkring fødevarer og måltider. Dette er bl.a. relevant ved inddragelse af brugerne i fremstillingen af maden til børn i daginstitutioner og ældre i leve-bo-miljøer.

Teknologi og arbejdsorganisering

I de større køkkener er det ofte ikke-faglærte medarbejdere, som varetager rengøringsopgaverne. Der anvendes i stigende grad it som planlægningsværktøj i relation til hygiejne- og egenkontrolprogrammer.

Fødevareregionen foretager løbende hygiejnekontrol for at tilse, at regler for fødevarer kvalitet og - sikkerhed overholdes.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencen forudsætter ikke særlige kvalifikationskrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser inden for jobområdet. Det er virksomhedens ansvar at sikre, at fødevarer lovgivningen overholdes, herunder reglerne for fødevarer hygiejne og egenkontrol.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Indkøb og lagerstyring i køkkener

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Køkkenmedarbejderne anvender kompetencen i forbindelse med indkøb, råvarer, service, maskiner, inventar mv., der relaterer sig til driften af både små og store køkkener. De skal være i besiddelse af et bredt varekendskab og kunne udføre administrative rutiner i relation til indkøbsfunktionen fra planlægning af indkøbet til varemodtagelse og lagerstyring. Vurdering og behandling af fejlliverancer og gennemførelse af reklamationssager indgår også i kompetencen.

Både indkøb og lagerstyring forudsætter en bred viden om udviklingen på markedet for de produkter, redskaber og maskiner, som køkkenet anvender. Der forudsættes også en køkkenfaglig indsigt i kvalitetsfaktorer, der er afgørende ved indkøb af fx råvarer til produktionen, maskiner, kemikalier/rengøringsmidler, papirvarer, porcelæn, service og særlige hjælpemidler.

Miljø og bæredygtighed er en vigtig faktor ved indkøb og lagerstyring. Køkkenmedarbejderne skal derfor allerede i indkøbsfunktionen kunne medvirke til at reducere køkkenets spild og ressourceforbrug. Kendskab til økologiske råvarer og økologiske markedsforhold samt viden om betydningen af forskellige mærkninger indgår også i kompetencen.

For at kunne vurdere tilbud og indgå indkøbsaftaler stilles især til ledende medarbejdere i køkkenet krav om indgående varekendskab og levnedsmiddelteknologi samt viden om fødevarernes oprindelse og anvendelsesmuligheder i produktionssystemerne samt til produkternes rækkeevne, miljømæssige kvaliteter, emballage med videre, så den rigtige kvalitet og pris kan forhandles hjem. Derudover fordres viden om regler vedrørende udformningen af indkøbsaftaler og tilbud.

Teknologi og arbejdsorganisering

Typisk varetages funktionerne indkøb, lagerstyring og varemodtagelse under anvendelse af it.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencen forudsætter ikke særlige kvalifikationskrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser inden for jobområdet.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Planlægning, produktion og distribution af hverdagsmad

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Køkkenmedarbejderne anvender kompetencen til at udføre opgaver i forbindelse med planlægning, varemottagelse, produktion, tilberedning og pakning samt distribution af hverdagsmad i store og små køkkener på/i:

- Sygehuse, plejecentre og ældrecentre samt kantiner/caféer i tilknytning hertil
- Skoler (høj-, efter-, landbrugs- og folkeskoler)
- Dag- og døgninstitutioner, leve-bomiljøer og modtagekøkkener
- Kaserne og fængsler
- Kursuscentre og private virksomheder

Der lægges i både små og store køkkener vægt på, at køkkenmedarbejderne kan udfolde stærke håndværksmæssige kompetencer i tilberedningen af mad og måltider.

Køkkenmedarbejderne skal kunne gennemføre menuplanlægning på baggrund af viden om ernæringslære, råvarernes anvendelsesmuligheder og brugernes ernæringsmæssige behov. Desuden skal køkkenmedarbejderne kunne fremstille hverdagsmad og mange forskellige former for menuer og koncepter som diæt- og allergikost, særlig mad og måltider ved sygdom og mad til småtspisende ældre samt overvægtige.

I kompetencen indgår også anvendelse af forskellige produktionssystemer, fx varmholdt, frost- og køleproduktion og sous vide. Herunder indgår anvendelse af pakke- og distributionsmetoder, fx maskinemballeret madportioner i kontrolleret atmosfære og distribution af mad til modtagekøkkener eller til borgere med særlige ernæringsbehov.

Et særligt træk ved kompetencen er, at produktionen i et varierende omfang kan involvere brugerne ud fra mange forskellige hensyn. I daginstitutioner kan produktionen og distributionen af maden indgå i opfyldelsen af pædagogiske målsætninger, og i andre tilfælde kan fremstillingen af maden medvirke til at aktivere brugerne på forskellige måder.

Den særlige involvering af brugerne og deres ernæringsmæssige behov betyder, at køkkenpersonalet, som et led i planlægningen af produktionen, ofte skal samarbejde med andre faggrupper på eksempelvis sygehuse, ældrecentre og daginstitutioner.

Derudover skal medarbejderne i forbindelse med planlægning og fremstilling af maden kunne tage højde for særlige brugerkrav og mærkningsordninger, fx i relation til vegetarisk og økologisk kost.

I kompetencen indgår desuden køkkenmedarbejdernes overholdelse af principper om miljø og bæredygtighed, arbejdsmiljøforhold og ergonomi. Et særligt fokusområde i relation til bæredygtighed er reduktion af madspild både i produktionen og ved distribution og fortæring. Derudover er det vigtigt, at køkkenmedarbejderne har indsigt i miljø- og hygiejnemæssige problemstillinger for at kunne håndtere og behandle affald fra produktionen, herunder emballage.

Teknologi og arbejdsorganisering

Arbejdsorganiseringen er meget afhængig af køkkenernes størrelse og produktionsform. Alle former for arbejdsorganisering forekommer fx arbejde i teams, alene-arbejde og ad-hoc-organisering. I storkøkkener anvender medarbejderne produktionsteknologier, der i flere funktioner kan være delvist automatiseret.

It anvendes i udstrakt grad til planlægning af produktionen.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencen forudsætter ikke særlige kvalifikationskrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser inden for jobområdet.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Samarbejde, kommunikation og videndeling i køkkener

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Kompetencen omfatter køkkenmedarbejdernes bidrag til udviklingen i storkøkkens produkter og ydelser igennem samarbejde, kommunikation og videndeling. Kompetencen anvendes især til at styrke medarbejdernes deltagelse i udviklingsopgaver, tværfagligt samarbejde og i samarbejdet med leverandører, brugere, pårørende med flere.

Udviklingen i arbejdet i professionelle køkkener bygger i høj grad på ny viden inden for kost og ernæring, der ofte forudsætter omlægning af rutiner i det daglige arbejde. Samarbejde, kommunikation og videndeling blandt køkkenmedarbejderne er desuden en forudsætning for at kunne leve op til udviklingen i de krav, som brugerne løbende stiller til køkkenernes leverancer og ydelser.

De løbende forandringer på arbejdsmarkedet skaber en større variation i køkkenmedarbejdernes baggrund og forudsætninger både fagligt, socialt og kulturelt. De skal i denne forbindelse kunne bidrage til at udvikle rummelige arbejdspladser inden for køkkenområdet igennem samarbejde, kommunikation og videndeling.

Kompetencen anvendes desuden i relation til sidemandsoplæring, hvor udvalgte medarbejdere i køkkenet har ansvaret for og/eller medvirker ved oplæring og introduktion af nye kolleger. Dette er en opgave, der bliver mere og mere almindelig for køkkenmedarbejderne i takt med ledernes uddelegering af opgaverne i køkkenet.

De køkkenmedarbejdere, som står for salg i kantiner eller cafeer har også behov for kompetencer, hvad angår samarbejde, kommunikation og evne til videndeling fx i forbindelse med formidling af brugernes ønsker til køkkenet og håndtering af eventuel utilfredshed med køkkenets ydelser.

Teknologi og arbejdsorganisering

Arbejdsorganiseringen vil være bestemt af køkkenernes størrelse, produktionsform og de ydelser, som køkkenerne leverer til brugerne.

Arbejdet i store køkkener er ofte organiseret i teams, hvor køkkenmedarbejderne selv fordeler arbejdet imellem sig og sikrer en tilstrækkelig oplæring og jobrotation. Dette stiller krav til køkkenmedarbejdere evne til at samarbejde, kommunikere og dele viden indbyrdes.

I små køkkener og i nogle større køkkener, fx daginstitutioner, skoler, leve-bomiljøer og hospitaler, fungerer køkkenmedarbejderne som kostfaglige medarbejdere, der rådgiver brugere, pårørende og øvrige faggrupper i kost og ernæring. De kostfaglige medarbejdere kommer tæt på både brugere, pårørende og øvrige faggrupper, som de samarbejder, kommunikerer og videndeler med.

Der anvendes i stigende grad it og digitale medier ved intern og ekstern kommunikation.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencen forudsætter ikke særlige kvalifikationskrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes især på alle større arbejdspladser inden for jobområdet.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Økonomistyring og administration i køkkener

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Køkkenmedarbejderne anvender kompetencen til at udføre opgaver inden for følgende områder:

- Budgetlægning
- Regnskab
- Kalkulation
- Fakturering/fakturakontrol
- Forhandling/priskontrol
- Udarbejdelse og vurdering af udbudsmateriale, herunder kendskab til relevant lovgivning for området

Kompetencen anvendes af køkkenmedarbejdere, der har ansvar for og/eller deltager i opgaver vedrørende køkkenets administration i fx et lille køkken i et leve-bomiljø eller et stort sygehuskøkken.

Teknologi og arbejdsorganisering

I et lille køkken fx i en daginstitution vil medarbejderen normalt varetage kompetencen med stor selvstændighed. I større køkkener kan køkkenlederen uddelegere økonomiske og administrative opgaver typisk til faglærte køkkenmedarbejdere.

Anvendelsen af it spiller en afgørende rolle i forbindelse med regnskab, fakturakontrol mv.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencen forudsætter ikke særlige kvalifikationskrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser inden for jobområdet.

Merit

Merit for AMU-uddannelser tilknyttet FKB 2286

Der henvises til bekendtgørelsen om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent, hvor der i bilag 1, er angivet merit (godskrivning) for AMU-uddannelser m.m.

Se yderligere om merit på web-adressen

<https://www.retsinformation.dk/forms/R0710.aspx?id=168798>

Aktuelt tilkoblede mål

Niveau kan angives ved enkeltfag.

Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden
4400-2 Produktionshygiejne 1	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
4426-2 Internationalisering af mad	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
4428-2 Leve-bo miljø - brugeren i centrum	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
4429-2 Måltider til ældre, nu og i fremtiden	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
4430-2 Skolemad - et måltid i skolen	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
11087-3 Diætetik - avanceret	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
11089-3 Ernæringslære - avanceret	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
11099-4 Kostlære og vurdering - avanceret	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
25000 RKV før erhvervsuddannelse for voksne	AP	10,0	01-01-2017 og fremefter
30265-3 Det økologiske køkken	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
40037 Sundere måltider til patienter/borgere	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
40041 Den personlige uddannelses- og jobplan	AA	2,0	18-03-2016 og fremefter
40137 Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	AP	10,0	18-03-2016 og fremefter
40373 Sidemandsoplæring	AK	2,0	18-03-2016 og fremefter
40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
40406 Praktisk håndtering af personalejuridiske opgaver	AD	1,0	18-03-2016 og fremefter
40423 Praktikvejledning af ernæringsassistenter	AJ	8,0	18-03-2016 og fremefter
40503 Praktikvejlederens kommunikation med elev/lærling	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
40521 Innovativ gastronomi i hotel og restauration	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
40532 Introduktion til arbejdsmarkedsuddannelserne (F/I)	AP	3,0	18-03-2016 og fremefter
40533 Introduktion til et brancheområde (F/I)	AP	40,0	18-03-2016 og fremefter
40534 Arbejdsmarked, it og jobsøgning (F/I)	AP	40,0	18-03-2016 og fremefter
40538 Anvendelse af nye tilberedningsmetoder	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
40764 Service og faglig formidling omkring måltidet	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
40765 Kalkulation inden for institutionskøkkenområdet	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
40781 Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
40845 Mad til unge på høj- og efterskoler	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
40912 Mellemmåltider - sunde og velmagende	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
42449 Råvarekvalitet i fødevarerproduktion	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
42450 Tilberedningsmetoder i institutionskøkkener	AJ	10,0	18-03-2016 og fremefter
42451 Kostlære	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
42452 Diæt- og allergikost	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
42453 Grøn kost	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
42454 Kostplanlægning i forhold til småbørn	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
42483 Diæter ved fysiologiske forandringer	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
42485 Ernæring og sundhed	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
42486 Ernæring - fedt og psyke	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
42730 Introduktion til førstehjælp på jobbet	AP	0,4	18-03-2016 og fremefter
42817 Sensorisk anretning med værtskab	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
42818 Bæredygtighed i storkøkkener	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter



Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden	
42885	Mad og måltider til forskellige brugergrupper	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
42886	Mad til børn - sunde børn	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
42888	Børn og mellemmåltider	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
42898	Mad i børnehøjde - for små og mellemstore børn	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
42934	Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre	AL	2,0	18-03-2016 og fremefter
43060	Det klimavenlige køkken	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
43343	Praktik for F/I	AP	48,0	18-03-2016 og fremefter
43400	Sensorik - kvalitet, smag og behag	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
43766	Interkulturel kompetence i jobudøvelsen	AD	3,0	18-03-2016 og fremefter
44334	Fremstilling af mad med kulinarisk kvalitet	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
44337	Oprettelse af database til jobbrug	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
44350	Standardisering af virksomhedens dokumenter	AD	1,0	18-03-2016 og fremefter
44371	Jobrelateret brug af styresystemer på pc	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
44383	Medarbejderen som deltager i forandringsprocesser	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
44603	Menusammensætning	AJ	4,0	18-03-2016 og fremefter
44605	Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
44608	Anretning af mad i cafeteria og kantine	AJ	4,0	18-03-2016 og fremefter
44800	Måltidet i pædagogisk arbejde	AL	5,0	18-03-2016 og fremefter
44829	Tilberedning og servering for patienter	AL	2,0	18-03-2016 og fremefter
44853	Kommunikation og konflikthåndtering - service	AE	3,0	18-03-2016 og fremefter
44978	Jobrelateret fremmedsprog med nuanceret ordforråd	AD	5,0	18-03-2016 og fremefter
44979	Jobrelateret fremmedsprog med basalt ordforråd	AD	5,0	18-03-2016 og fremefter
45215	Grundlæggende faglig regning	AP	2,0	18-03-2016 og fremefter
45283	Forandringsparathed ved produktionsomlægning	AB	5,0	18-03-2016 og fremefter
45347	Grundlæggende faglig matematik	AP	3,0	18-03-2016 og fremefter
45361	IT og produktionsstyring for medarbejdere	AA	5,0	18-03-2016 og fremefter
45364	Etablering af selvstyrende grupper	AA	2,0	18-03-2016 og fremefter
45366	Kommunikation i teams	AA	3,0	18-03-2016 og fremefter
45368	Værdibaserede arbejdspladser	AA	2,0	18-03-2016 og fremefter
45369	Videndeling og læring for medarbejdere	AA	3,0	18-03-2016 og fremefter
45511	Faglig læsning	AP	2,0	18-03-2016 og fremefter
45531	Salat og salatbar i madfremstilling	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
45536	Faglig skrivning	AP	3,0	18-03-2016 og fremefter
45545	Dansk som andetsprog for F/I, basis	AP	40,0	18-03-2016 og fremefter
45565	Brug af pc på arbejdspladsen	AD	3,0	18-03-2016 og fremefter
45567	Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	AP	40,0	18-03-2016 og fremefter
45569	Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	AP	40,0	18-03-2016 og fremefter
45571	Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	AP	10,0	18-03-2016 og fremefter
45572	Dansk som andetsprog for F/I, basis	AP	40,0	18-03-2016 og fremefter
45573	Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	AP	40,0	18-03-2016 og fremefter
45574	Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	AP	40,0	18-03-2016 og fremefter
45652	Madlavningstekniske egenskaber i madfremstilling	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
45818	Almen fødevarerhygiejne	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
45874	Smagen i centrum	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
45902	Almen fødevarerhygiejne for F/I	AJ	5,0	18-03-2016 og fremefter
45917	Praktikvejledning af eud-elever/lærlinge	AF	1,0	18-03-2016 og fremefter
45943	Indpakning af maden- emballage og mærkning	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
45944	Bagning med surdej i produktionskøkkener	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
45983	Samarbejde i grupper i virksomheden	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
46491	Anvend informationer fra internettet til jobbrug	AD	1,0	18-03-2016 og fremefter
46501	Service i institutionskøkkener - kunden i centrum	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
46549	Grundlæggende rengøringshygiejne	AE	1,0	18-03-2016 og fremefter
46658	'Mad som i gamle dage' for storkøkkener	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
46798	Administrativ behandling af afskedigelsessager	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
46811	Salg og markedsføring inden for madproduktion	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
46812	Take-away koncept for produktionskøkkener	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
46816	Prisberegning i den daglige madproduktion	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
46861	Optimering af produktionen i institutionskøkkener	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter

Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden	
46895	Brugerdreven mad- og måltidsudvikling	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
46902	Teknologi i den daglige madproduktion	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
46935	Håndtering og styring af madvarer i storkøkkenet	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
46942	Fra strategi til praksis i institutionskøkkener	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
46945	Sundere retter med Nøglehulsmærke på spisesteder	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
47066	Sund og velsmagende mad til voksne	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47123	Ressourcestrømme og affaldshåndtering	AA	3,0	18-03-2016 og fremefter
47206	Rengøringsmidler og materialekendskab	AE	3,0	18-03-2016 og fremefter
47215	Opstillinger og layout i tekst	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
47217	Indskrivning og formatering af mindre tekster	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
47236	Administrative opgaver i salgsarbejdet	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
47237	Administrative opgaver i indkøbsarbejdet	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
47256	Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47283	Sundere smørrebrød	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47307	Mad til turen	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47308	Gårsdagens overproduktion	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
47309	Inspirationskøkkenet i daginstitutioner og SFO	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
47313	Hygiejne for fødevarerhåndtering under bagatelgræns	AJ	1,0	18-03-2016 og fremefter
47350	Råvarer i køkkenet	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
47397	Grundlæggende ernæring og måltidsplanlægning	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47480	Ledelse af hygiejne og egenkontrol	AJ	4,0	18-03-2016 og fremefter
47481	Fødevarerhygiejne og egenkontrol	AJ	4,0	18-03-2016 og fremefter
47528	Mad og motion	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47529	Ernæring og Økologi med Spisemærket	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47632	Den personlige uddannelses- og jobplan	AA	2,0	01-01-2018 og fremefter
47666	Forny måltidet med sundere råvarer	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
47667	Årstidernes råvarer i måltiderne	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
47668	Grundlæggende faglig regning	AP	2,0	18-03-2016 og fremefter
47669	Grundlæggende faglig matematik	AP	3,0	18-03-2016 og fremefter
47670	Faglig læsning	AP	2,0	18-03-2016 og fremefter
47671	Faglig skrivning	AP	3,0	18-03-2016 og fremefter
47672	Grundlæggende madproduktion	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47673	Grundlæggende kost- og menuplanlægning	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
47676	Kostberegning og vejledning	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
47729	Danske egnsretter på menuen	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
47795	Økologi i den daglige madproduktion	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47804	Omlægning til økologisk madproduktion	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47819	Indførelse af økologi i storkøkkener	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47987	Måltider med særligt indhold af næringsstoffer	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
47988	Reducering af madspild	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
48006	Kød som råvare i madproduktionen	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
48007	Alt godt fra fisk i storkøkkener	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
48008	Sundere kager og desserter i madproduktionen	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
48049	Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
48050	Arbejds miljø 2 i faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	18-03-2016 og fremefter
48121	Produktionskøkken - service og brugerbetjening	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
48122	Helhedsforståelse i produktionskøkkener	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
48123	Inspirerende mad til vegetarer og veganere	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
48149	Diæter med energireduceret kost	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
48152	Diæter og ernæringsterapi 1	AJ	3,0	18-03-2016 og fremefter
48153	Diæter og ernæringsterapi 2	AJ	1,0	18-03-2016 og fremefter
48154	Råvarens egenskaber i madhåndværket 1	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
48155	Råvarens egenskaber i madhåndværket 2	AJ	2,0	18-03-2016 og fremefter
48325	Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	AD	2,0	01-05-2016 og fremefter
48397	Patogene mikroorganismer i risikoanalyse	AJ	1,0	17-05-2016 og fremefter
48569	Introduktion til det danske arbejdsmarked (F/I)	AP	5,0	29-06-2017 og fremefter