

Lokal undervisningsplan

Gastronomuddannelsen, hovedforløb

Indhold

3.1 Praktiske oplysninger	3
3.2 Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag	4
3.3 Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger	4
3.4 Undervisningen i hovedforløbet	5
Undervisningen er opdelt i trin 1 med xx ugers skoleophold og trin2 med en skoleperiode på xx uger.....	5
Uddannelse som gastronom på CELF:	6
Beskrivelse af trin 1– Gastronomassistent og fælles trin 1 for specialet kok og specialet smørrebrød/catering	7
Temabaseret undervisning	8
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag	9
Beskrivelse af trin 2 for specialet kok	15
Valgfri uddannelsesspecifikke fag.....	24
Beskrivelse af trin 2 for specialet smørrebrød og catering	30
Specialet smørrebrød og catering.....	34
Drikke varer, rutineret.....	34
Ernæring og sundhed 2, rutineret.....	35
Grundtilberedning og køkkenproduktion 2, avanceret	35
Valgfri uddannelsesspecifikke fag.....	37
3.5. Lærerkvalifikationer, ressourcer og udstyr.....	42
3.6. Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse til skolepraktik og den løbende egnethedsvurdering.....	44

3.8. Bedømmelsesplan.....	49
3.9. Eksamensregler.....	49
3.10. Samarbejde med det faglige udvalg, praktikvirksomhed og elev.....	49
3.11. Overgangsordninger.....	50

3.1 Praktiske oplysninger

Hovedforløb: Gastronomuddannelsen
Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom - BEK nr 1774 af 21/12/2016
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=186072>

Skole: CELF

Ledelse og elevservice Kringelborg Alle 7, 4800 Nykøbing F:

Uddannelseschef, John Rasmussen, jor@celf.dk 6163 2878

Uddannelsesleder, Lena Pind lepi@celf.dk

Uddannelsessekretær, Gitte Jensen gije@celf.dk

Elevvejleder, Tina Barding 6163 2961

Elevvejleder, Jeannie Larsen jtl@celf.dk 6163 2965

Elevvejleder, Anna Pedersen abp@celf.dk 61632912

Trivselsvejleder, Helle Jægergaard Lauritsen, hela@celf.dk 6163 2882

Læsevejleder, Per Nis-Hansen, pnh@celf.dk, 6162 8125 og Betina Petersen betp@celf.dk

Skolens hovednummer 54 888 888

3.2 Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag

3.2.1 Fagets profil

Uddannelsens pædagogiske, didaktiske grundlag udføres med baggrund i CELF's overordnede pædagogisk, didaktiske og metodiske grundlag – se under skolens generelle grundlag -

3.3 Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger

Forud for opstart på grundforløbets 2. del indkaldes eleven til en introduktions- og vejledningssamtale med en elevvejleder. Her foretages en overordnet vurdering af elevens kompetencer jf. stk 2.1 Overordnede bestemmelser om vurdering af elevernes kompetencer, som er beskrevet under skolens generelle del. Ud fra godskrivninger aftales en konkret plan for elevens gennemførelse af grundforløbets 2. del

Faget indledes med et kompetenceafklarende forløb, hvor eleven introduceres til gastronomuddannelsen. Desuden afdækkes elevens faglige niveau gennem teoretisk og praktisk arbejde, således at elevens videre undervisning i faget kan tilrettelægges efter elevens niveau og behov.

3.4 Undervisningen i hovedforløbet

Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med anvendelse af varierede arbejdsformer, der styrker elevens læring. Digitale medier og værktøjer inddrages systematisk.

Elevens udarbejder løbende en port folio over eget arbejde. Port folien har til formål at styrke elevens færdigheder i at kvalitetssikre og synliggøre eget arbejde, samt har til formål at støtte elevens læring og refleksion igennem uddannelsesforløbet. Elevens port folio kan indeholde opgavebesvarelser, videoer, tegninger, skitser mv og port folio placeres på den elektroniske læringsplatform (Kaldet CIP, Celf IPraxis)

Undervisningens opbygning

Dokumentation

Elevens udarbejder dokumentation af forskellige og relevante processer og produkter, f.eks. temaopgaver, synopsis, port folio, eller anden faglig dokumentation. I dokumentationen kan indgå et fagligt produkt.

Krav til elevens dokumentation

Elevens udarbejder løbende en port folio over eget arbejde. Port folien har til formål at styrke elevens færdigheder i at kvalitetssikre og synliggøre eget arbejde, samt har til formål at støtte elevens læring og refleksion igennem uddannelsesforløbet. Elevens port folio kan indeholde tegninger, skitser, opgaver og fotodokumentation, der belyser elevens arbejdsproces med ugentlig opdatering i CIP. Fotodokumentation skal altid ledsages af en forklarende tekst.

Elevens dokumentation af det skriftlige arbejde (skriftlige opgaver, case opgaver, præsentationer) kan understøttes af elektroniske hjælpemidler og medier som i videst muligt omfang indgår i samspil med mundtlig præsentation for derved at styrke elevens evne til at kommunikere og argumentere om faglige emner.

Undervisningen er opdelt i trin 1 med xx ugers skoleophold og trin2 med en skoleperiode på xx uger.

Fagmålene i bekendtgørelsen er tilknyttet temaer som anvist. De enkelte fagmål omsættes til konkrete læringsmål som anvist. Hvert hovedforløb udmøntet til en konkret læringsaktivitet som er grundlaget for den konkrete undervisning i CIP'en (elektronisk platform)

Uddannelse som gastronom på CELF:

Kompetencemål for hovedforløbet

Den anbefalede model for uddannelsens struktur bygger på, at kompetencemålene for hovedforløbet opnås ved, at uddannelsens uddannelsesspecifikke fag samt valgfag og praktikmål ud fra pædagogiske overvejelser fordeles og gennemføres i en helhedsorienteret tilrettelæggelse, der kombinerer teori og praktiske øvelser under hovedforløbets skoleophold og praktikophold.

Det fremgår af de følgende oversigtsskemaer, hvilke undervisningsfag og praktikmål, der indgår i uddannelsen, herunder hvilke kompetencemål, det pågældende fag/praktikmål understøtter.

1. Der indgår ikke længere grundfag i uddannelsen på trin1
2. Det uddannelsesspecifikke fag Salg og marketing erstatter det tidligere grundfag Salg og service
3. Det uddannelsesspecifikke fag Gæstebetjening og kommunikation erstatter det tidligere grundfag
4. Læring, kommunikation og samarbejde samt områdefaget Kunde- og gæstebetjening
5. Der er beskrevet standardiserede forløb for voksne på 25 år og derover
6. Der er beskrevet talentspor for elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb
7. Der er beskrevet talentspor for voksne i standardiserede forløb

Beskrivelse af trin 1– Gastronomassistent og fælles trin 1 for specialet kok og specialet smørrebrød/catering

Uddannelsen varer 2 år, inklusive grundforløbet.

Grundforløb 1	Grundforløb 2	Hovedforløb trin 1 1 år		
Skole 20 uger	Skole 20 uger	Praktik	Skole 10 uger	Praktik

Fag på forløbet Gastronomassistent

Fag	Niveau	Varighed i dage	lektioner	Lektioner om ugen	Bedømmelse
Ernæring og sundhed	Begynder	2,5	15	1,5	Bestået/Ikke bestået
Grundtilberedning og køkkenproduktion	Rutineret	17,5	105	10,5	7-trinsskala
Gæstebetjening og kommunikation	Rutineret	5	30	3	7-trinsskala
Produktionshygiejne	Rutineret	5	30	3	7-trinsskala
Regning og kalkulation	Rutineret	5	30	3	7-trinsskala
Salg og marketing	Rutineret	5	30	3	7-trinsskala
Varekundskab	Rutineret	7,5	45	4,5	7-trinsskala

Temabaseret undervisning

Uge 1	Introduktion til forløbet.	Fag/mål, der indgår
Uge 2		
Uge 3		
Uge 4		
Uge 5		
Uge 6		
Uge 7		
Uge 8		
Uge 9		
Uge 10		

Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag

Gastronomassistent (Trin 1 for alle gastronomer)

Ernæring og Sundhed, begynder

Begynder Niveau	Varighed 2,5 dage	
Fagnr. 14132	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan vurdere næringsdeklarationer for enkeltretter og menuer.	
2	Eleven kan producere færdige retter på en måde, så næringsindholdet i videst muligt omfang bevares.	
3	Eleven kan under vejledning opnå kendskab til relevant lovgivning på ernæringsområdet.	
4	Eleven kan opnå indsigt i næringsstofferne forandring ved tilberedning og opbevaring.	
5	Eleven kan producere enkelt retter og menuer i henhold til gæsters ønsker om specialkost.	
6	Eleven kan redegøre for næringsstofferne funktion i kroppen.	

Grundtilberedning og køkkenproduktion, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 17,5 dage	
Fagnr. 14133	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan klargøre og tilberede kolde, lune og varme retter ud fra den valgte tilberedningsmetode.	
2	Eleven kan foretage anretning og udportionering samt placering af emne/garniture.	
3	Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter.	
4	Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.	
5	Eleven kan arbejde og producere i køkkenet uden unødvendig anvendelse af vand, el og gas.	
6	Eleven kan foretage renholdelse efter gældende miljøforeskrifter, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforeskrifter og frivillige kildesorteringsordninger.	
7	Eleven kan arbejde såvel selvstændigt som i samarbejde med andre.	

Gæstebetjening og kommunikation, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 14134	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan klargøre og placere varesortimentet i et salgsområde.	
2	Eleven kan udlevere varer, herunder foretage færdiganretning, portionering, afpynting og udskænkning.	
3	Eleven kan afrydde og renholde et salgsområde	
4	Eleven kan varetage salg og gæstebetjening, herunder mersalg og markedsføring set i forhold til særlige kundebehov og koncepter.	
5	Eleven kan fungere i og reflektere over forskellige samarbejds- og kommunikationssituationer og udvise medansvar for egen læreproces.	

Produktionshygiejne, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 32422	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at identificere kritiske punkter, og føre kontrol med disse, således at uheldige konsekvenser kan undgås.	
2	Eleven kan efterleve de specielle hygiejnekrav, der stilles til forud tilberedt/anrettet smørrebrød,	

	samt opbevaring af dette, kolde, lune og varme retter samt emballering af retter "ud af huset".	
--	---	--

Regning og kalkulation, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 32421	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
3	Eleven kan kalkulere retter ved hjælp af IT.	
4	Eleven kan manuelt og under anvendelse af IT bruge branchens kalkulationssystem i det daglige arbejde, herunder kalkulere produkter, serviceydelser, køkkenprocenter samt følge givne kalkulationer.	
7	Eleven kan anvende kurs- og valutaberegning.	
	Resten af målpindene er udgået sommeren 2015	

Salg og marketing, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 11488	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan redegøre for betydningen af personlig fremtræden, kropssprog og mundtlig kommunikation i salg og marketing.	
2	Eleven kan redegøre for forskellige faser i salg- og kundebetjeningsproces og anvende dette i en praksisnær situation.	
3	Eleven kan anvende forskellige markedsføringsmæssige metoder.	
4	Eleven kan redegøre for forbrugerforhold.	

Varekundskab 1, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 7,5 dage	
Fagnr. 02589	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan kvalitetsvurdere de råvarer, herunder også økologiske råvarer, der forekommer i hotel-, restaurant-, cafeteria-, kantine- og cafékøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring af råvarerne	
2	Eleven kan medvirke til indkøb og bestilling af råvare samt disponere med hensyn til økonomi, forbrug og sæson	

Bilag, Præstationsstandarder

Præstationsstandarder

§ 34. I beskrivelserne af uddannelsesspecifikke fag i uddannelsesordningerne for de enkelte uddannelser skal de faglige udvalg anvende følgende præstationsstandarder:

- 1) **Begynderniveau.** Eleven kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning. På dette niveau lægges der vægt på personlig kompetence til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder og kompetence til at udvikle ansvarlighed og grundlag for fortsat læring. På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.
- 2) **Rutineret niveau.** Eleven kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.
- 3) **Avanceret niveau.** Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.

Stk. 2. Fag, der er beskrevet på avanceret niveau, kan beskrives med følgende yderligere præstationsstandard, som er valgfri for eleverne: **Ekspertniveau.** Eleven kan løse komplekse arbejdsopgaver og kan argumentere for valgte løsninger af opståede problemer. Der lægges vægt på evnen til at kunne bruge allerede opnåede kompetencer i en ny kontekst, på evnen til at arbejde med overblik og deltage i arbejdspladsens innovative processer. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til målrettet at kunne planlægge, tilrettelægge, udføre og evaluere arbejdsprocesserne således, at kvaliteten i processen og resultatet sikres. Endvidere lægges vægt på, at eleven kan vurdere og begrunde behovet for forbedringer af arbejdsprocesser, samt på at eleven kan kommunikere om sin faglighed i alle relevante sammenhænge.

Stk. 3. De faglige udvalg skal så vidt muligt beskrive fagene med valgfrie præstationsniveauer ud over det obligatoriske.

Stk. 4. Præstationsstandarder undlades ved valgfrie uddannelsesspecifikke fag, der vælges i form af arbejdsmarkedsuddannelser, eller hvor niveauet er bestemt af, at undervisningen skal opfylde krav til certificering eller lignende

Bedømmelsesplan

- Løbende evaluering
- Afsluttende standpunktsbedømmelse
- Afsluttende prøve
- Eksaminationsgrundlag
- Bedømmelsesgrundlag
- Bedømmelseskriterier

Beskrivelse af trin 2 for specialet kok

En skoleperiode med en varighed på 10 uger og en afsluttende skoleperiode med en varighed på 7 uger

Uddannelsen varer 4 år og 3 måneder, inklusive grundforløbet.

Grundforløb 1	Grundforløb 2	Hovedforløb trin 1 1 år			Hovedforløb trin 2 2 år og 3 måneder			
Skole 20 uger	Skole 20 uger	Praktik	Skole 10 uger	Praktik	Skole 10 uger	Praktik	Skole 7 uger	Praktik

Arbejds miljø gastronom, Begynder

Begynder niveau	Varighed 2,5 dage	
Fagnr. 33619	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan bidrage til, at skabe det bedst mulige arbejdsmiljø bl.a. gennem deltagelse i og gennemførelse af arbejdspladsvurdering (APV)	
2	Eleven kan anvende viden om det fysiske og psykiske arbejdsmiljø og bidrage til, at tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange med henblik på at forebygge belastninger.	
3	Eleven kan handle udfra bestemmelserne i arbejdsmiljøloven.	

Dansk-fransk menulære, Rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 33622	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan planlægge menuer ud fra dansk og fransk madtradition under inddragelse af traditionelle danske og franske råvarer.	
2	Eleven kan læse og formulere opskrifter og anvisninger	
4	Eleven kan anvende branchens fagudtryk på dansk og fransk.	
5	Eleven kan udfærdige varierede menukort.	
	Målpind 3 udgår i sommeren 2011	

Fagrettet engelsk

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 14137	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan forstå og anvende mad- og drikkevareudtryk på engelsk.	
2	Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af erhvervmæssig relevans	
3	Eleven kan servicere og rådgive gæster om dansk madkultur og gæsteforklare sammensætning af menuer på engelsk	
4	Eleven kan betjene gæster på basis af et grundlæggende kendskab til gæsters/turisters kulturelle baggrund, traditioner og ønsker.	

Gastronomisk innovation, Begynder

Begynder niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 14177	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer, som foregår i forbindelse med de tilberedningsmetoder, der anvendes i produktionen	
2	Eleven kan arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang.	
3	Eleven kan arbejde innovativt med at udvikle nye retter.	
4	Eleven kan anvende almindelige fagudtryk til at beskrive en råvares og et måltids sensoriske kvaliteter.	
5	Eleven kan arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelser ud fra viden om sensorik.	

Varekundskab 2, Avanceret

Avanceret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 02590	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan kvalitetsvurdere de råvarer, herunder økologiske produkter samt halv- og helfabrikata, der forekommer i hotel-, restaurant-, cafeteria-, kantine- og cafékøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring	
2	Eleven kan medvirke til indkøb og bestilling af råvarer samt disponering med hensyn til økonomi, forbrug og sæson	
3	Eleven kan redegøre for råvarernes næringsstofindhold, anvendelsesområde, sæson og kvalitet	

4	Eleven kan anvende sensorik i relation til egne arbejdsopgaver	
---	--	--

Værtsskab og helhedsforståelse, begynder

Begynder niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 14382	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan beskrive en virksomheds produktionsgang og -flow.	
2	Eleven kan forholde sig til egen rolle og andre medarbejders betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed.	
3	Eleven kan samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæsternes ønsker og forventninger.	
4	Eleven kan påtage sig et medansvar for, at gæsterne føler sig velkommen og får en god oplevelse.	
5	Eleven kan forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet	

Specialet kok

Iværksætter og innovation, begynder

Begynder niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 14138	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet	
2	Eleven kan gøre rede for etableringsforhold, herunder virksomhedens daglige drift, finansieringsmuligheder, og for vilkår ved virksomhedens ophør.	
3	Eleven kan redegøre for forskellige organisatoriske principper i virksomheden, herunder beslutningsprocesser og samarbejdsformer på forskellige niveauer	
4	Eleven kan opnå indsigt i dansk erhvervsstruktur og dens forskydninger, herunder sådanne som helt eller delvis følger af internationale forhold.	

Naturfag i produktionen, begynder

Begynder niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 33620	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer som foregår i forbindelse med de produktionsmetoder, der anvendes i produktionen.	
2	Eleven kan arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang.	

Planlægning og produktion, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 33620	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer som foregår i forbindelse med de produktionsmetoder, der anvendes i produktionen.	
2	Eleven kan arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang.	

Praktisk køkkenarbejde, avanceret

Avanceret niveau	Varighed 20 dage	
Fagnr. 01408	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter.	
2	Eleven kan beherske og anvende alle grundtilberedningsmetoderne.	
3	Eleven kan tilberede og anrette klassiske retter samt udvise kreativitet.	
4	Eleven kan imødekomme gæsters ønsker om specialkost.	
5	Eleven kan kende og anvende de mest almindelige udtryk for at beskrive et måltids eller en råvares kulinariske sensorik og kvalitet samt de indbyrdes sammenhænge	
6	Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med udgangspunkt i grundtilberedningsmetoder, smagssammensætninger og garniture	
7	Eleven kan være bevidst om egen smagssans og anvende denne viden i relation til gæstens behov og forventninger	
8	Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter	
9	Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.	
10	Eleven kan arbejde og producere i køkkenet uden unødvendig anvendelse af energiressourcer.	
11	Eleven kan foretage renholdelse efter gældende miljøforskrifter, samt indsamle og behandle affald	

	i henhold til miljøforskrifter og frivillige kildesorteringsordninger	
12	Eleven kan arbejde såvel selvstændigt som i samarbejde med andre.	
13	Eleven kan udføre egenkontrol.	

Produktudvikling, produktion og service, begynder

Begynder niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 09435	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan anvende strukturerede teknikker i forbindelse med udvikling af produkter eller serviceydelser inden for det relevante beskæftigelsesområde	
2	Eleven kan redegøre for behov og faktorer, som nødvendiggør produktudvikling	
3	Eleven kan anvende viden om den teknologiske udvikling af et eller flere produkter	
4	Eleven kan planlægge og fremstille et eller flere produkter selvstændigt	

Valgfri uddannelsesspecifikke fag

Specialet kok

Det økologiske køkken, avanceret

Avanceret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 30265	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte økologiske retter.	
2	Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne på økologiske råvarer.	
3	Eleven kan anvende økologiske råvarer i det almindeligt forekommende repertoire samt udvise kreativitet.	
4	Eleven kan tyde økologisk mærkning og producere på basis af økologisk teori og grundholdning.	
5	Eleven kan vurdere forskelle på økologiske og konventionelle råvarer.	
6	Eleven kan fremstille retter i overensstemmelse med økologisk grundholdning, herunder ressource forbrug, affaldshåndtering og forsyningsikkerhed.	

7	Eleven kan sammensætte dagsmenuer ud fra dagens tilbud.	
---	---	--

Diætetik, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 32423	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan udarbejde opskrifter og tilberede retter under iagttagelse af gældende diætsforskrifter.	
2	Eleven kan indpasse diætmenuer og retter i en given virksomheds opskriftssortiment.	
3	Eleven kan foretage kostberegning også under anvendelse af edb.	

Kursus og konferencekøkken, avanceret

Avanceret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 30305	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte smørrebrød og kolde retter afpasset efter givne grupperes behov i forbindelse med kurser og konferencer m.v.	
2	Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne og udvikle variationer af disse.	
3	Eleven kan beherske det almindeligt forekommende repertoire af smørrebrød og kolde retter samt udvise kreativitet	
4	Eleven kan efterkomme gæsters og grupperes ønsker om specialkost	

Kreativ tallerkenanretning, avanceret

Avanceret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 01420	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan foretage kreativ tallerkenanretning ud fra et bredt sortiment af retter.	
2	Eleven kan anvende forskellige teknikker og service til forskellige målgrupper.	
3	Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol samt portionering.	
4	Eleven kan vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og/eller salgspareparameter.	

Menulære med drikkevarer, avanceret

Avanceret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 30312	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan planlægge og fremstille selskabs- og a la carte menuer.	
2	Eleven kan vælge passende vin og andre drikkevarer på basis af sæson, råvarer, tilberedning, smag og pris til menuerne.	

Vinlære, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 30353	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan anvende den franske vinlov i bedømmelse af franske vine.	
2	Eleven kan bedømme vine fra andre lande også oversøiske på basis af etikette, banderole, flaske og smag.	
3	Eleven kan bedømme hedvine og aperitif vine.	
4	Eleven kan foretage vinsmagning (fejl i vinen).	
5	Eleven kan foretage korrekt opbevaring af vinen.	

Bilag, Præstationsstandarder

Præstationsstandarder

§ 34. I beskrivelserne af uddannelsesspecifikke fag i uddannelsesordningerne for de enkelte uddannelser skal de faglige udvalg anvende følgende præstationsstandarder:

- 1) **Begynderniveau.** Eleven kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning. På dette niveau lægges der vægt på personlig kompetence til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder og kompetence til at udvikle ansvarlighed og grundlag for fortsat læring. På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.
- 2) **Rutineret niveau.** Eleven kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.
- 3) **Avanceret niveau.** Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.

Stk. 2. Fag, der er beskrevet på avanceret niveau, kan beskrives med følgende yderligere præstationsstandard, som er valgfri for eleverne: **Ekspertniveau.** Eleven kan løse komplekse arbejdsopgaver og kan argumentere for valgte løsninger af opståede problemer. Der lægges vægt på evnen til at kunne bruge allerede opnåede kompetencer i en ny kontekst, på evnen til at arbejde med overblik og deltage i arbejdspladsens innovative processer. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til målrettet at kunne planlægge, tilrettelægge, udføre og evaluere arbejdsprocesserne således, at kvaliteten i processen og resultatet sikres. Endvidere lægges vægt på, at eleven kan vurdere og begrunde behovet for forbedringer af arbejdsprocesser, samt på at eleven kan kommunikere om sin faglighed i alle relevante sammenhænge.

Stk. 3. De faglige udvalg skal så vidt muligt beskrive fagene med valgfrie præstationsniveauer ud over det obligatoriske.

Stk. 4. Præstationsstandarder undlades ved valgfrie uddannelsesspecifikke fag, der vælges i form af arbejdsmarkedsuddannelser, eller hvor niveauet er bestemt af, at undervisningen skal opfylde krav til certificering eller lignende

Bedømmelsesplan

- Løbende evaluering
- Afsluttende standpunktsbedømmelse
- Afsluttende prøve
- Eksaminationsgrundlag
- Bedømmelsesgrundlag
- Bedømmelseskriterier

Beskrivelse af trin 2 for specialet smørrebrød og catering

En skoleperiode med en varighed på 7 uger og en afsluttende skoleperiode med en varighed på 7 uger

Grundforløb 1	Grundforløb 2	Hovedforløb trin 1 1 år			Hovedforløb trin 2 1 år og 6 måneder			
Skole 20 uger	Skole 20 uger	Praktik	Skole 10 uger	Praktik	Skole 7 uger	Praktik	Skole 7 uger	Praktik

Arbejds miljø gastronom, begynder

Begynder niveau	Varighed 2,5 dage	
Fagnr. 33619	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan bidrage til, at skabe det bedste mulige arbejdsmiljø bl.a. gennem deltagelse i og gennemførelse af arbejdspladsvurdering (APV)	
2	Eleven kan anvende viden om det fysiske og psykiske arbejdsmiljø og bidrage til, at tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange med henblik på at forebygge belastninger.	
3	Eleven kan handle ud fra bestemmelserne i arbejdsmiljøloven.	

Dansk-fransk menulære, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 33622	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan planlægge menuer ud fra dansk og fransk madtradition under inddragelse af traditionelle danske og franske råvarer.	
2	Eleven kan læse og formulere opskrifter og anvisninger	
4	Eleven kan anvende branchens fagudtryk på dansk og fransk.	
5	Eleven kan udfærdige varierede menukort.	
	Målpind 3 udgår i sommeren 2011	

Fagrettet engelsk, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 14137	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan forstå og anvende mad- og drikkevareudtryk på engelsk.	
2	Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans	
3	Eleven kan servicere og rådgive gæster om dansk madkultur og gæsteforklare sammensætning af menuer på engelsk	
4	Eleven kan betjene gæster på basis af et grundlæggende kendskab til gæsters/turisters kulturelle baggrund, traditioner og ønsker.	

Gastronomisk innovation, begynder

Begynder niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 14177	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer, som foregår i forbindelse med de tilberedningsmetoder, der anvendes i produktionen	
2	Eleven kan arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang.	
3	Eleven kan arbejde innovativt med at udvikle nye retter.	
4	Eleven kan anvende almindelige fagudtryk til at beskrive en råvares og et måltids sensoriske kvaliteter.	
5	Eleven kan arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelser ud fra viden om sensorik.	

Varekundskab 2, avanceret

Avanceret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 02590	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan kvalitetsvurdere de råvarer, herunder økologiske produkter samt halv- og helfabrikata, der forekommer i hotel-, restaurant-, cafeteria-, kantine- og cafékøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring	
2	Eleven kan medvirke til indkøb og bestilling af råvarer samt disponering med hensyn til økonomi, forbrug og sæson	
3	Eleven kan redegøre for råvarernes næringsstofindhold, anvendelsesområde, sæson og kvalitet	

4	Eleven kan anvende sensorik i relation til egne arbejdsopgaver	
---	--	--

Værtsskab og helhedsforståelse, begynder

Begynder niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 14382	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan beskrive en virksomheds produktionsgang og -flow.	
2	Eleven kan forholde sig til egen rolle og andre medarbejders betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed.	
3	Eleven kan samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæsternes ønsker og forventninger.	
4	Eleven kan påtage sig et medansvar for, at gæsterne føler sig velkomne og får en god oplevelse.	
5	Eleven kan forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet	

Specialet smørrebrød og catering

Drikke varer, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 2,5 dage	
Fagnr. 14742	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan ud fra et basalt kendskab til øl, vin og spiritus, vejlede gæster mht. drikkevarer i kantiner mv. med selvbetjening.	
2	Eleven kan udskænke øl, vin og spiritus i kantiner mv. med selvbetjening.	
3	Eleven kan producere og udskænke kaffe, te, kakao mv.	
4	Eleven kan producere og udskænke saft, juice og andre kolde drikke	

Ernæring og sundhed 2, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 14743	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan foretage næringsberegning på baggrund af kendskab til gældende lovgivning.	
2	Eleven kan redegøre for vitaminer og mineralers forekomst, betydning og optagelse i organismen.	
3	Eleven kan anvende relevante IT-baserede værktøjer til næringsberegning, beskrivelse af varedeklarationer og informationssøgning	
4	Eleven kan planlægge, tilberede og anrette menuer ud fra ernæringsmæssige hensyn og eksisterende lovgivning	

Grundtilberedning og køkkenproduktion 2, avanceret

Avanceret niveau	Varighed 25 dage	
Fagnr. 14749	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne samt variationer af disse til klargøring og tilberedning af: 1) pålægssorter 2) garniture, klassisk garniture 3) mayonnaise og salater 4) det varme køkkens grundrepertoire 5) det kolde køkken grundrepertoire.	

2	Eleven kan deltage kreativt i udvikling og fornyelse af henholdsvis det varme og det kolde køkkens repertoire.	
3	Eleven kan klargøre og anrette menuer til selskaber og buffeter samt anvende produktionsoverskud optimalt.	
4	Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte smørrebrød, kolde og varme retter fra det "klassiske køkken", danske egnsretter samt desserter, som er gængse i restauranter og kantiner.	
5	Eleven kan efterkomme gæsters ønske om specialkost	
6	Eleven kan forestå anretning og pyntning til en given lejlighed.	
7	Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter.	
8	Eleven kan anvende viden om råvarerne oprindelse, kvalitet og sæson til indkøb og fremstilling af retter baseret på principper for bæredygtigt produktion.	
9	Eleven kan planlægge og udnytte køkkenets overskudsproduktion på en kreativ og økonomisk måde i nye retter.	
10	Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.	
11	Eleven kan udføre køkkenarbejdet uden unødvendig anvendelse af vand, el og gas	
12	Eleven kan udføre køkkenarbejde og gennemføre indsamling af affald i henhold til gældende miljøforskrifter og kildesorteringsordninger	

Valgfri uddannelsesspecifikke fag

Specialet smørrebrød og catering

Brød og madbrød, begynder

Begynder niveau	Varighed 2,5 dage	
Fagnr. 14812	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan fremstille dej og bage forskellige typer af brød, herunder med fibre og fuldkorn.	
2	Eleven kan fremstille dej og bage brød under hensyntagen til ernæringsmæssige kvaliteter og sensorik.	
3	Eleven kan producere brød og madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder.	
4	Eleven kan efterleve de gældende hygiejneregler inden for arbejdsområdet.	

Danske egnsretter, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 2,5 dage	
Fagnr. 14813	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstillingen af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed.	
2	Eleven kan tilføje originalitet og kulturhistorie i tilberedning og anretning af egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende.	
3	Eleven kan i præsentationen af egnsretter formidle viden om retternes kulturhistorie.	

Diætetik, Rutineret

Rutineret niveau	Varighed 5 dage	
Fagnr. 32423	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan udarbejde opskrifter og tilberede retter under iagttagelse af gældende diætsforskrifter.	
2	Eleven kan indpasse diætmenuer og retter i en given virksomheds opskriftssortiment.	
3	Eleven kan foretage kostberegning også under anvendelse af edb.	

Kreative anretninger, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 2,5 dage	
Fagnr. 14814	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan foretage kreative anretninger på tallerkener, fade m.m. ud fra et bredt sortiment af retter.	
2	Eleven kan anvende forskellige teknikker og service til afstemt efter målgrupper.	
3	Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol samt portionering.	
4	Eleven kan vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og/eller salgsparameter.	

Kursus- og konferenceforplejning, rutineret

Rutineret niveau	Varighed 2,5 dage	
Fagnr. 14815	Målpinde fra bekendtgørelsen	Handlemål, hvordan ser vi eleven har nået målet
1	Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte smørrebrød og kolde retter afpasset efter givne målgruppers behov i forbindelse med kurser, konferencer, receptioner mv.	
2	Eleven kan beherske det almindeligt forekommende klassiske repertoire af smørrebrød og kolde retter.	
3	Eleven kan med anvendelse af sæsonaktuelle råvarer fremstille pålægstyper, garniture og pynt, der fremstår moderne i forhold til det traditionelle kolde danske køkken.	

4	Eleven kan fremstille og anrette energigivende forplejning, som fremstår indbydende og visuelt appetitvækkende.	
---	---	--

Bedømmelsesplan

- Løbende evaluering
- Afsluttende standpunktsbedømmelse
- Afsluttende prøve
- Eksaminationsgrundlag
- Bedømmelsesgrundlag
- Bedømmelseskriterier

Bilag, Præstationsstandarder

Præstationsstandarder

§ 34. I beskrivelserne af uddannelsesspecifikke fag i uddannelsesordningerne for de enkelte uddannelser skal de faglige udvalg anvende følgende præstationsstandarder:

- 1) **Begynderniveau.** Eleven kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning. På dette niveau lægges der vægt på personlig kompetence til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder og kompetence til at udvikle ansvarlighed og grundlag for fortsat læring. På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.
- 2) **Rutineret niveau.** Eleven kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.
- 3) **Avanceret niveau.** Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.

Stk. 2. Fag, der er beskrevet på avanceret niveau, kan beskrives med følgende yderligere præstationsstandard, som er valgfri for eleverne: **Ekspertniveau.** Eleven kan løse komplekse arbejdsopgaver og kan argumentere for valgte løsninger af opståede problemer. Der lægges vægt på evnen til at kunne bruge allerede opnåede kompetencer i en ny kontekst, på evnen til at arbejde med overblik og deltage i arbejdspladsens innovative processer. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til målrettet at

kunne planlægge, tilrettelægge, udføre og evaluere arbejdsprocesserne således, at kvaliteten i processen og resultatet sikres. Endvidere lægges vægt på, at eleven kan vurdere og begrunde behovet for forbedringer af arbejdsprocesser, samt på at eleven kan kommunikere om sin faglighed i alle relevante sammenhænge.

Stk. 3. De faglige udvalg skal så vidt muligt beskrive fagene med valgfrie præstationsniveauer ud over det obligatoriske.

Stk. 4. Præstationsstandarder undlades ved valgfrie uddannelsesspecifikke fag, der vælges i form af arbejdsmarkedsuddannelser, eller hvor niveauet er bestemt af, at undervisningen skal opfylde krav til certificering eller lignende

3.5. Lærerkvalifikationer, ressourcer og udstyr

- Pædagogiske lederkompetencer – alle pædagogiske ledere på CELF har i efteråret 2015 gennemført et modul på pædagogisk ledelse: Systemudvikling som er et valgfrit modul i Diplom i erhvervspædagogik (10 ECTS)
- Afdelingens lærerkompetencer tilsammen dækker således at de fastsatte mål for de enkelte uddannelser som skolen udbyder, er dækket ind
- På hovedforløb varetages undervisningen i almene fag af læreruddannede undervisere
- Lærere, der underviser i direkte erhvervsrettet stof har alle relevant uddannelse inden for et eller flere områder. Flere lærere har suppleret professionsuddannelsen med videregående uddannelse. Disse lærere har mindst 5 års erhvervserfaring. Øvrige lærere har mindst to års erhvervserfaring.
- For lærere der ikke ved ansættelsen har en bred almen baggrund aftales ved ansættelse en plan for opnåelse af dette inden for en 3-årig periode – typisk relevante akademifag.
- For lærere der ikke ved ansættelsen har en erhvervspædagogisk læreransættelse aftales planlægning og gennemførelse af denne. Uddannelsen skal være gennemført indenfor de første 4 år af ansættelse. Typisk aftales diplom i erhvervspædagogik
- Skolen har ansvaret for fastlæggelse af den enkelte lærers nærmere undervisningskompetence.
- Det påhviler læreren at vedligeholde og udvikle den faglige og pædagogiske viden, som er nødvendig for at bevare undervisningskompetencen.

Udstyrstype

Undervisningen foregår i de til formålet egnede teori-og praktiklokaler, hvor der i nødvendigt omfang veksles mellem teori og praktik i undervisningen. I værkstedet er der adgang til forskellige motortyper, båd, løse komponenter og relevant værktøj, måleudstyr osv. til de forskellige opgaver.

Der er adgang til PC'er til informationssøgning, såsom køretøjs info, elevplan osv.

Lokaletype

Undervisningen foregår i separat nyt indrettet køkken med tilhørende restaurant, som anvendes som teorilokale – undervisningen er praksisnær med udgangspunkt i det praksisnære.

Lærernavn	Faglig uddannelse	Pædagogisk uddannelse
Jesper Engell	Kok og tjener	Gennemført Diplom i erhvervspædagogik
Thea Kaad	Kok og fødevareteknolog	Påbegynder Diplom i erhvervspædagogik i 2018
Dorte Skov Jensen	Kok	PG, gennemført modul 1 og 2 i Diplom i erhvervspædagogik

3.6. Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse til skolepraktik og den løbende egnethedsvurdering

Mål med skolepraktikordningen på CELF

Faglige mål:

I løbet af skolepraktikken vil du opnå faglig viden og arbejdsrutiner, som de elever, der har en praktikplads i en virksomhed. I skolepraktikken skal du nå de praktikmål, der gælder for din uddannelse præcis som i en virksomhed. Målene kan du se i elevplan under praktikmål.

Sociale mål:

- Du skal kunne arbejde selvstændigt såvel som i et team.
- Du skal medvirke til at stedet er et godt sted at være, og du skal være klar til at ændre/tilpasse dig.

Optagelse i skolepraktik

Din optagelse til skolepraktik afhænger af, hvilket grundlag du optages efter:

- Optages du direkte efter grundforløbet uden at have haft en uddannelsesaftale, gælder det, at du skal optages en måned efter afslutningen af grundforløbet.
- Hvis du uforskyldt har mistet din uddannelsesaftale, kan du komme i skolepraktik snarest muligt. Skolen skal dog først have ophævelsen fra det sted, du har haft uddannelsesaftale eller din fagforening.
- Efter afslutningen af en kortaftale kan du ligeledes optages direkte i skolepraktik.

Elever der optages i skolepraktik lige efter grundforløbet, bliver optaget til trin 1 uddannelsen, Ernæringshjælper. Består eleven den praktiske prøve i uddannelsen, kan eleven søge om optagelse til trin 2 uddannelsen, Ernæringsassistent.

Krav forud for optagelsen og i skolepraktikken

Forud for optagelse i skolepraktik skal eleven opfylde EMMA-kriterierne eller EMMA-reglerne. Elever vejledes om optagelseskriterierne for skolepraktik mens de går på grundforløbet og orienteres om denne mulighed på et informationsmøde. Til mødet informeres bl.a. om, hvad der skal til, for at leve op til de forskellige elementer i egnethed, mobilitet og for at være aktivt søgende.

EMMA regler:

Der er ingen prøvetid, når du går i skolepraktik. Til gengæld skal du hele tiden opfylde de 4 EMMA - kriterier. Det er nogle krav, der er udformet for at sikre, at elever i skolepraktik er aktive, både med hensyn til det faglige og med hensyn til at finde en praktikplads. Du skal også være parat til at søge lærepladser længere væk og evt. uden for dit primære uddannelsesønske.

Det er vigtigt, at du er helt klar over, hvilke konkrete krav EMMA stiller til dig, når du er her på Praktikcenter CELF.

Din praktikmester vil følge op på, at du overholder kravene.

Egnethed:

Egnethed i forbindelse med optagelse til skolepraktik er dokumenteret i og med, at du har opnået grundforløbsbevis med adgang til den pågældende uddannelse.

Når du er begyndt i skolepraktik, lægges der vægt på, om du får et tilfredsstillende udbytte af skoleundervisningen og praktikken. Din adfærd i forhold til at arbejde inden for din uddannelse vil også blive vurderet, herunder om du kan overholde mødetider og aftaler.

På Praktikcenter CELF betyder det, at vi forventer:

- Du møder til tiden.
- Du melder dig syg efter de gældende retningslinjer som skolen har udstukket.
- Du gennemfører dine praktikmål på en tilfredsstillende måde.
- Du er parat til at følge normer og den krævede adfærd på en arbejdsplads.

Mobilitet – geografisk:

Kravet betyder, at du skal være parat til at modtage en rimelig praktikplads også uden for lokalområdet. Der er ingen nærmere grænser for hvor lang transporttid, der må være tale om.

Hvis du er nødt til at flytte for at få en tilbudt praktikplads, indgår det i vurderingen, om der kan gives støtte til flytning fra AUB. Desuden indgår det i vurderingen, om du i løbet af kort tid vil have mulighed for at få en praktikplads i lokalområdet, hvis du siger nej til en plads uden for lokalområdet.

Her på Praktikcenter CELF betyder det, at vi forventer, at du søger i hele Danmark.

Du skal notere telefoniske henvendelser og gemme ansøgninger, som dokumentation for at du har søgt og uploade det i din uddannelsesplan.

Mobilitet – fagligt:

Kravet betyder, at du skal være fleksibel i dit uddannelsesvalg og acceptere en rimelig praktikplads inden for en anden uddannelse end den du først ønskede. I vurderingen indgår, om du kan gå over i en anden uddannelse uden væsentlig tab af uddannelsestid.

På Praktikcenter CELF betyder det, at du for eksempel skal være villig til at søge de praktikpladser, som dit grundforløbsbevis giver dig mulighed for.

Aktivt søgende:

Kravet betyder, at du skal gøre en aktiv indsats for selv at skaffe dig en praktikplads og kunne dokumentere det. Her på Praktikcenter CELF betyder det at:

Du skal være registret som praktikpladssøgende på www.praktikpladsen.dk. Du skal opdatere din profil mindst 1 gang hver måned.

Skolen gør en indsats for at hjælpe med at finde praktikplads til dig, mens du er i skolepraktik, og den hjælp skal du tage imod. Du skal være registreret med synlig profil / CV, som praktikpladssøgende på www.praktikpladsen.dk, før du starter i skolepraktik, og mens du er i skolepraktik.

Du skal søge mindst 3 stillinger pr. måned. Søger du ikke 3 stillinger pr. måned, kan du blive udmeldt af skolepraktikordningen. Dit bevis for søgning (stempelblanketter, cv og ansøgninger) uploader du til elevplan.dk i din uddannelsesplan under punktet praktikpladssøgning.

løbende vurdering af eleven

I al den tid eleven deltager i skolepraktikken skal eleven leve op til EMMA-kriterierne. Skolens praktikpladskonsulent og praktikmesteren vejleder eleverne i, hvordan de løbende opfylder kriterierne. Endvidere forsøger skolens praktikpladskonsulenter i samarbejde med den enkelte elev hurtigst muligt og løbende gennem hele SKP-forløbet, at skaffe eleven en uddannelsesaftale for hele eller dele af det resterende uddannelsesforløb.

Til brug for den løbende egnethedsvurdering indgår følgende resultater og evalueringer i skolepraktikforløbet:

- Elevens resultater i praktiktiden, herunder virksomheders evaluering efter delaftale-, kortaftaleforløb eller virksomhedsforlagt undervisning
- Elevens resultater på de enkelte skoleophold
- Elevens motivation for uddannelsen og adfærd, herunder overholdelse af mødetider og aftaler

3.7 Indhold af skolepraktik

Henviser til ZBC, Selandia som vi samarbejder med omkring skolepraktikken

3.8. Bedømmelsesplan

Se under de enkelte hovedforløbsbeskrivelser

3.9. Eksamensregler

Se <http://www.celf.dk/kvalitet/erhvervsuddannelser-2/>

3.10. Samarbejde med det faglige udvalg, praktikvirksomhed og elev

Samarbejde med relevante skoler og faglige udvalg

CELF samarbejder med det faglige udvalg omkring forbedringer og ændringer i uddannelsen.

Samarbejde med det lokale uddannelses udvalg

Skolen afholder løbende møder med det lokale uddannelses udvalg, hvor forhold af relevans for uddannelsen og dens udvikling diskuteres, bl.a. udvikling af lokale uddannelsesplaner, men også løbende justeringer i uddannelsen. Mødehyppighed 2 gange om året

I det lokale uddannelsesudvalg sidder repræsentanter for arbejdsgivere og arbejdstagere inden for branchen samt repræsentanter fra skolens ledelse og medarbejdere.

Samarbejde med praktikvirksomhederne og eleverne

Skolen tilstræber et dagligt tæt samarbejde med praktikvirksomhederne.

På 1 hovedforløb vil fokus være på uddannelsens struktur

3.11. Overgangsordninger

- Henfører til hovedbekendtgørelsens § 46, stk. 1, nr. 9, hvoraf det fremgår, at skolen skal beskrive "Overgangsordninger ved ændring af den lokale undervisningsplan".
Denne lokale undervisningsplan for grundforløbets 2. del er gældende for elever der påbegynder en erhvervsuddannelse fra d. 1/8-2015 (betegnes nedenfor som "det nye grundforløb").

Elever der har påbegyndt grundforløbet før 1. august 2015, afslutter deres uddannelse efter gammel ordning.

Elever og virksomheder kan ansøge om overflytning til ny ordning, og vil da skulle gennemføre under den ny bekendtgørelse med dertil hørende overgangskrav i dansk, matematik, engelsk og fysik.

Løsningsmodel 1:

1. Virksomheden og eleven udarbejder et tillæg til uddannelsesaftalen på "ny ordning", som ændrer aftalen til at være på "gammel ordning"
2. Eleven indkaldes til 1. skoleophold på "gammel ordning"
3. Når eleven møder op til undervisning på 1. skoleophold, beder eleven og virksomheden CELF om at udarbejde et tillæg til uddannelsesaftalen så uddannelsesaftalen bliver på "ny ordning".
4. CELF iværksætter straks en kompetenceafklaring på eleven, for derigennem at klarlægge hvilke grundfag og niveauer på grundfag samt evt. certifikatfag, som eleven mangler, jævnfør uddannelsesbekendtgørelsen.
5. Eleven indkaldes til supplerende undervisning* i særskilt skoleophold i de fag, som eleven mangler fra det grundforløbet på "ny ordning" (virksomheden modtager AUB).
6. Manglende grundfag og evt. certifikatfag skal være opnået FØR elevens uddannelsesaftale udløber
7. Eleven gennemfører uddannelsen på ny ordning

* Den supplerende undervisning, som eleverne skal have i hovedforløbet, og som skal indgå i en overgangsordning, skal begrundes i uddannelsens slutmål. Det betyder at, grundfagene og certifikatfagene skal have betydning for elevernes mulighed for at nå uddannelsens slutmål.

Et eksempel kunne være, at der på grundforløbet er et førstehjælpskursus som overgangskrav. Dette er vigtigt for, at eleven kan arbejde i branchen, og derfor indgår det i en overgangsordning.

Et dansk overgangskrav, kan være en forudsætning for at lære faglige discipliner i en uddannelse. I dette tilfælde vil den supplerende undervisning begrænse sig til den del af danskfaget, som er nødvendig for at eleven kan nå uddannelsens slutmål. Det er altid en vurdering skolen foretager.

Hvis det vurderes at det kun er dele af faget på fx E-niveau som er relevant for at kunne nå uddannelsens slutmål, så skal det beskrives i elevens personlige uddannelsesplan, hvilke målpinde det drejer sig om samt varigheden på den supplerende undervisning. Hvis eleven

ikke skal følge alle fagets målpinde, skal eleven ikke til eksamen. Det anbefales dog, at eleven går til eksamen (undervises i alle fagets målpinde), da eleven derved kan bruge sine opnåede kompetencer i fx andre uddannelsesmæssige sammenhænge.

Løsningsmodel 2:

1. Virksomhed og elev fastholder uddannelsesaftalen på ny ordning
2. Det pålægges virksomheden, for egen regning, at sikre, at eleven kan dokumentere overgangskravene inden påbegyndelsen af 1. skoleophold på hovedforløbet (fx via aftensskole, VUC eller AMU)
3. Eleven gennemfører uddannelsen på ny ordning

Løsningsmodel 3:

1. Virksomhed og elev fastholder uddannelsesaftalen på ny ordning, men tilretter aftalen med et tillæg således, at den inkluderer grundforløbets 2.del (praktik-adgangsvej på grundforløbet)
2. Eleven kompetenceafklares og indkaldes til den grundforløbsundervisning i de fag og/eller certifikater, som eleven mangler, for at kunne få udstedt et grundforløbsbevis på ny ordning
3. Efter endt grundforløb 2, bliver eleven indkaldt til førstkomende skoleundervisning på 1. skoleophold på hovedforløbet
4. Eleven gennemfører uddannelsen på ny ordning

Løsningsmodel 4:

1. Virksomheden og eleven bliver enige om at ophæve uddannelsesaftalen på "ny ordning" – for i stedet at indgå uddannelsesaftale på "gammel ordning"
2. Eleven gennemfører uddannelsen på gammel ordning