



Ernæringsassistent

– Uddannelsens opbygning
Til virksomheder

Investér i fremtiden – Tag en lærling



EUC · SYD

Uddannelsen

Ernæringsassistent, gør en forskel for mennesker. Hver dag er de med til at skabe de bedste madoplevelser. Ikke for de få – men for de mange. Lærepladsen kan være mange forskellige steder og alle er de forskellige.

Det kan være

I vuggestuen hvor ernæringsassistenten sikre børnene det rette brændstof til at lege hele dagen. Eller tilberede de helt rigtige måltider til kræftpatienterne på sygehuset. Og tænk på den glæde, som et godt og sundt måltid kan skabe på et ældrecenter. Eller den glæde og luksus det er at kunne gå ned i kantinen og spise et lækkert måltid.

Fælles for uddannelsesstederne for ernæringsassistent-uddannelsen, er at eleverne lærer et madhåndværk, hvordan man laver veltillavet god og sund mad.

Kompetencer, der kan hjælpe folk til en sundere og gladere hverdag – fuld af smag.

Hvad kan en ernæringsassistent?

- Anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at forberede og tilberede velsmagende mad og måltider til alle aldersgrupper.
- Planlægge og foretage varemottagelse, madfremstilling, udportionering, opbevaring og distribution samt kontrollere fødevarer sikkerheden
- Behersker principper og metoder til måltids- og produktionsplanlægning, kalkulation, indkøb, varemottagelse og kvalitetsvurdering ud fra et bæredygtighedsprincip
- Tage ansvar for mad og måltider.
- Udvikle og anvende opskrifter og anbefalinger.
- Kost- og ernæringsberegne maden.
- Tilrettelægge og tilberede mad til mennesker med særlige behov, fx diabetikere eller vegetarer og kan vurdere, dokumentere og justere diætmadens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet.
- Anrette og servere maden indbydende og udføre værtskab
- Er service- og brugerorienteret og kan arbejde i teams

Om uddannelsen

Det tager 2 år og 5-7 måneder + ½-1 års grundforløb.

Der veksles mellem praktik og 30 ugers skoleophold, som afsluttes med en svendeprøve og et uddannelsesbevis.

Uddannelsen er praksisnær med grundlæggende kompetencer inden for ernæring, råvarer, bæredygtighed, hygiejne, egenkontrol, tilberednings- og produktionsmetoder, diæter og kulinarisk kvalitet.

Ernæringsassistent 2 år og 5-7 måneder + ½-1 års grundforløb.

GF 1	GF 2		H1		H2		H3	
------	------	--	----	--	----	--	----	--

30 skoleuger er fordelt på 3 forløb a hver 10 uger.

Grundforløb

Grundforløb . Ernæringsassistent (GF2)	Varighed
På forløbet undervises der i følgende faglige emner Råvarekendskab - grundtilberedningsmetoder - sensorik - næringsberegninger - hygiejne og egenkontrol - madkultur og salg og service - ernæring - arbejdsmiljø - sikkerhed og ergonomi - sundhed - bæredygtighed - portionering - anretning - førstehjælp og brandbekæmpelse.	20 uger
Grundfag Foruden de faglige fag undervises der i følgende grundfag: Dansk E og naturfag E	

Praktik i virksomheden - se Ernæringsassistentbogen

Investér i fremtiden – Tag en lærling

Hovedforløb

Eleven har følgende fag på ernæringsassistentuddannelsen:

På skolen	Varighed
<p>Grundfag Samfundsfag F - Psykologi E - Teknologi F</p> <p>Obligatoriske Uddannelsesspecifikke fag Fødevarerlære - Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2, det professionelle køkken - Produktionshygiejne - Diætetik - Ernæringslære - Kostlære og vurdering - Sensorik og madkvalitet</p> <p>Valgfri uddannelsesspecifikke fag Internationalisering af mad - Kreativ anretning - Mad til børn, sunde børn - Diætetik, avanceret - Diætetik, ekspert - Råvarernes egenskaber i madhåndværket - Økologi i den daglige madproduktion - Kostlære og vurdering, ekspert - Kalkulation ved produktion af mad - Mad til vegetarer og veganere</p>	3 x 10 uger

Praktik i virksomheden - se Ernæringsassistentbogen

Praktikuddannelsen for ernæringsassistentelever består af 3-4 forløb på lærepladsen eller i skolepraktik, i alt ca. 100 uger.

For at sikre, at eleven når at erhverve sig de nødvendige kompetencer under praktikken, bør lærepladsen være opmærksom på følgende fokuspunkter:

- Lærepladsen bør udpege en person som uddannelsesansvarlig og fast kontaktperson for eleven.
- Lærepladsen bør gennemgå bekendtgørelse og uddannelsesordning for ernæringsassistentuddannelsen og indarbejde de angivne kompetencemål i en oplæringsturnus hen over uddannelsesperioden, sådan at eleven får tildelt de opgaver, der sikrer det maksimale oplæringsmæssige udbytte.
- Lærepladsen anbefales at samarbejde løbende med erhvervsskolen om at få justeret og koordineret indsatsen. Det gør sig både gældende, når eleven har stærke sider, der skal understøttes og fastholdes, eller har brug for yderligere kvalifikationer.
- Ernæringsassistentbogen (pdf) er en uddannelsesbog med tilhørende opgaver. Den er lavet til lærepladser og elever i praktiktiden, og den bør være tilgængelig for både eleven og lærepladsen fra første dag.

[Hent ernæringsassistentbogen for elever, der er startet på uddannelsen før 1. august 2020 her.](#)

- Der bør løbende være evalueringer af uddannelsesforløbet. Det sker i dialog mellem den uddannelsesansvarlige og eleven. Evalueringerne bør gennemføres uanset, om eleven normalt arbejder selvstændigt med de stillede opgaver eller altid indgår i samarbejde med fagligt kompetente personer i køkkenet.
- Praktikuddannelsen skal sikre, at elever udvikler sig og tilegner sig de praktikmål, der fremgår af uddannelsesordningen. Oversigt over praktikmål og arbejdsfunktioner (pdf). Praktiktiden kan understøttes af ernæringsassistentbogen, som er lavet af fagligt udvalg, du finder bogen her: https://www.sevu.dk/sites/default/files/2021-03/23.10.20_EA-bog_g%C3%A6ldende_1._august_2020_-_praktik-m%C3%A5lskorrigering.pdf



EUC Syd - din samarbejdspartner

-Vi står klar med råd og vejledning ...

Vores uddannelseskonsulenter sidder klar til at hjælpe den enkelte virksomhed med alt fra godkendelse som praktiksted og lærlingeordninger over uddannelsesplanlægning og afdækning af medarbejdernes kompetenceniveau og -behov til udvikling af skræddersyede uddannelses tilbud til den enkelte virksomhed.

Uddannelseskonsulenterne holder sig ajour på området og kan svare eller finde svar på alle jeres spørgsmål.

Uddannelseskonsulenterne er det naturlige bindeled mellem jeres virksomhed og skolen.

Har I ønsker om et informationsmøde i jeres virksomhed? Eller har I spørgsmål vedr. fx elever, godkendelse af virksomhed, lærekontrakten og hvordan den udfyldes, aktuelle muligheder for tilskud og lønrefusion under skoleophold, efteruddannelseskurser, kompetenceafklaringer - eller noget helt femte?
Ring eller send en mail.

Få råd og vejledning

Kontakt vores uddannelseskonsulenter.
De står klar med råd og vejledning og kan sammen med jer sammensætte et godt praktik- eller uddannelsesforløb.

Konsulenterne



Jannie Krøyer
Jakobsen
Tlf. 5131 5511

e-mail:
jja@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



Finn Brakhage
Jacobsen
Tlf. 5131 5574

e-mail:
fbj@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



Hans-Christian
Carstensen
Tlf. 5131 4893

e-mail:
hcc@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



Toni B.
Lyng
Tlf. 5131 4823

e-mail:
tbl@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



Tom Hørtvig
Nielsen
Tlf. 5131 4767

e-mail:
thn@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



EUC · SYD

Hilmar Finsens Gade 18
6400 Sønderborg
Tlf. 7412 4242
www.eucsyd.dk