



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 sikrer 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 fødevarerens sikkerhed
- 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 vegetarianere og kan vurdere, dokumentere og justere diætens 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 oplæring og 30 ugers skoleophold, som afsluttes med en svendep prøve 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	

Oplæring i virksomheden - se Ernæringsassistentbogen

Investér i fremtiden – Tag en lærling

Hovedforløb

Eleven har følgende fag på ernæringsassistentuddannelsen:

På skolen	Varighed
Grundfag Samfunds-fag F - Psykologi E - Teknologi F Obligatoriske Uddannelsesspecifikke fag Fødevarelære - Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2, det professionelle køkken - Produktionshygiejne - Diætetik - Ernæringslære - Kostlære og vurdering - Sensorik og madkvalitet 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	3 x 10 uger

Oplæring i virksomheden - se Ernæringsassistentbogen

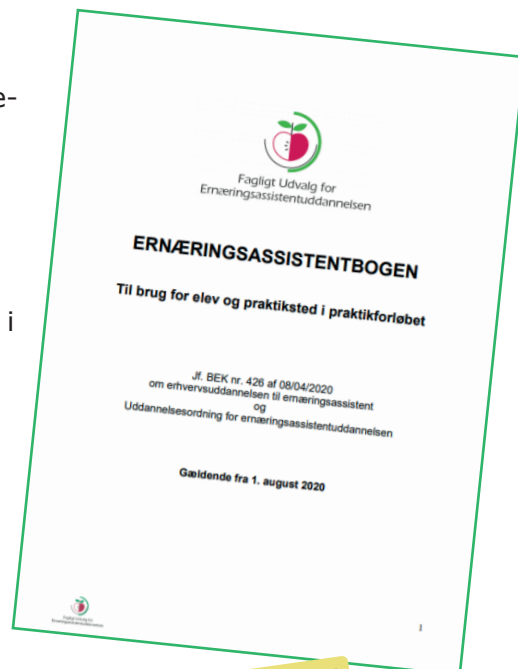
Oplæringsuddannelsen for ernæringsassistentelever består af 3-4 forløb på lærepladsen eller i skoleop-læring, i alt ca. 100 uger.

For at sikre, at eleven når at erhverve sig de nødvendige kompetencer under oplæringen, bør lære-pladsen være opmærksom på følgende fokuspunkter:

- Lærepladsen bør udpege en person som uddannelsesansvarlig og fast kontaktperson for eleven.
- Lærepladsen bør gennemgå bekendtgørelse og uddannelsesordning for ernæringsassistentuddan-nelsen og indarbejde de angivne kompetencemål i en oplæringsturnus hen over uddannelsesperio-den, 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 fast-holdes, eller har brug for yderligere kvalifikationer.
- Ernæringsassistentbogen (pdf) er en uddannelsesbog med til-hørende opgaver. Den er lavet til lærepladser og elever i oplæ-ringstiden, og den bør være tilgængelig for både eleven og lære-pladsen 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.
- Oplæringsuddannelsen skal sikre, at elever udvikler sig og tilegner sig de oplæringsmål, der fremgår af uddannelses-ordningen. Oversigt over oplæringsmål og arbejdsfunktioner (pdf). Oplæringstiden kan understøttes af ernæringsassistent bogen, 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 oplæringssted og lærlingeordninger over uddannelsesplanlægning og afdækning af medarbejdernes kompetenceniveau og -behov til udvikling af skræddersyede uddannelsestilbud 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 oplærings- eller uddannelsesforløb.

Konsulenterne



Hans-Christian
Carstensen
Tlf. 5131 4893

e-mail:
hcc@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



Finn Bråkhage
Jacobsen
Tlf. 5131 5574

e-mail:
fbj@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



Toni B.
Lyng
Tlf. 5131 4823

e-mail:
tbl@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



Tom Hartvig
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