

Dagsorden LUU gastronom

Referent: KJES Dato: 09.11.22	Tilstedeværende: Pia Walther (3F), Anders Schmidt (3F), Torben Schultz (Horesta), Esben Krogh (Horesta), , Dan Feld-Jakobsen (EUC Syd), Karin Jespersen (EUC Syd) Fraværende: Jannie Krøyer Jakobsen (EUC Syd) Fraværende uden afbud: Torben Schultz og Esben Krogh
--	--

Dagsordenspunkt:	Drøftelse og Konklusion:	Ansvarlig:	Deadline:
1. Referat fra sidste møde	 Referat%2017.08.22.docx Ingen kommentarer		
2. Meddelelser fra udvalgets medlemmer	Pia fortalte om "Stærkere sammen prisen" som blev uddelt på årets FH konference. https://fho.dk/blog/2022/10/31/staerkere-sammen-prisen-natasja-og-tanja-har-faaet-hundredvis-af-unge-med-i-ok-arbejde/ Udvalget fik en lang snak om arbejdsmiljøet i branchen og hvor vigtigt det er at eleverne kender deres rettigheder og tør bruge dem.		
3. Meddelelser fra skolen	Status på GF2. Der er meget få elever på uddannelsens GF2 og de elever vi har, har ikke været flytbare, så de har kunnet samlæses på et samlet GF2 hold på en af skolens adresser. Vi afventer og ser optagelsestallet til januar og herefter afgøres det om der kun skal køres forløb i en by. Heldigvis er der en god gruppe GF1 elever, som lige nu giver udtryk for at de		

vil videre på GF2 indenfor mad uddannelserne.

Status hovedforløb

Der kører et H1 hold med 8 elever

H2 ligeledes med 8 elever

H3 blev afsluttet i uge 40 også med 8 elever, en elev dumpede, men har været til re-eksamen og det gik fint.

H3 forløb med 7 elever afsluttes den 25.11.22 – de to H3 forløb kunne ikke slås sammen af hensyn til elevernes slutdatoer.

Revideret skabelon til GF2 prøve



Gastronom_Tjener_
5%202022-Grundfor

Revideret så den passer til de nye målpinde. Tidligere var målene beskrevet i viden, færdigheder og kompetencer, disse er nu omskrevet i brede kompetencemål og derfor er den landsdækkende skabelon omskrevet.

Seneste nyt om svendeprøven

Det kommende svendeprøvehold kører endeligt med den digitale teoretiske prøve. Der er 73 spørgsmål og en kalkulationsopgave, som skal løses på 2 timer. Vi modtager resultaterne i E-boks, men ikke feedback på hvor det er gået godt/galt, hvilket kan være en udfordring ift. at klæde eleverne bedre på i undervisningen. Lige nu træner eleverne den teoretiske prøve og der er fokus på kalkulationsopgaverne.

Mulighed for faglig påbygning som træning til svendeprøve

Med den nye svendeprøve er der kommet fuld fokus på de klassiske retter, det er en udfordring for mange elever, da det ikke er disse retter de har på menukortet i deres forretninger. Virksomhederne opfordres til at have fokus på at lade deres elever træne klassikerne.

	Ideer til hvordan man kan klæde eleverne bedst på mangler input fra Horestas medlemmer i udvalget. Deltagelse i Skills 2023 Skills foregår i Fredericia i starten af februar 2023 EUC Syd har en plads, da det foregår i regionen. Henvendelse vedr undervisnings materiale til emnet "Vild mad" Henvendelse fra Vild Mad der har fået fonds midler fra Novo EUC har givet interesse tilkendegivelse i forhold til udvikling af undervisningsmateriale til gastronomuddannelsen https://vildmad.dk/dk Henvendelse vedr nyt speciale på uddannelsen Henvendelse fra Sekretariatet om behov for nyt speciale inden for grøn gastronom. EUC Syd har meldt tilbage, at vi ikke ser et behov for et nyt speciale med dette fokus. LUU bakker op om dette. LUU konference den 12+13 juni 2023 i DGI byen Karin har meldt tilbage til sekretariatet med navne og kontaktoplysninger på medlemmer i LUU på EUC Syd. Revision af gastronomibog – møde 07.11.22 Der er søgt midler til en revision af gastronom bogen. Udviklingsarbejdet vil løbe fra januar 2023 til marts 2024. er nedsættes 6 grupper, der skal arbejde med udvikling/revision, det drejer sig om følgende: • Generel gastronomfaglig gruppe • Pædagogisk didaktisk gruppe • Gørn omstilling		
--	---	--	--

	• Allergener/specialkost • Revision/korrektur og stikordsregister • Kvalitetssikring Udkast til projektopgave (punkt fra sidste møde) Dan laver udkast Dan demonstrerede det udviklingsarbejde han har i gang i forhold til at understøtte mestrene i at omsætte praktikmålene i en praktisk hverdag. Praktikmålene er gjort synlige på platformen mitmc.dk, som er den platform, der er udarbejdet til elever og mestre. Det understreges at det udelukkende er inspiration og det naturligvis er helt op til de enkelte arbejdsgivere hvordan de kan leve op til praktikmålene.		
4. Skolebaseret oplæring	Nyt fra SOP Ikke noget nyt, da der ikke er mange elever i SOP.		
5. Efteruddannelse	Input til efterårets AMU katalog i region Syd. EUC Syd har budt ind med følgende 4 kurser til forårets fælles katalog: • Fermentering og syltning af sæsonens råvarer • Det nordiske køkken i madfremstilling • Bæredygtig produktion af mad og fødevarer • Danske egnsretter Vi afventer snarlig tilbagemelding på hvilke kurser, der medtages og herefter laves udbud. Samarbejde om opkvalificeringsforløb i samarbejde med STAR Der pågår en snak mellem STAR og de 4 sønderjyske jobcentre i forhold til at udbyde et kursusforløb for ledige i foråret 2023.		

	Pia har deltaget i tidligere forløb af samme slags, der har været kørt andre steder i regionen og fortæller at det har været en udfordring at rekruttere egnede kandidater til forløbet.		
6. Udvalgets arbejde fremadrettet			
7. EVT			
8. Punkter til næste møde			
9. Næste møde	Aftales på mødet Hvor mange møder skal vi have om året? Grundet de mange afbud til LUU møderne sættes mødekadencen ned til 3 møder pr. år. Næste møde er 15.03.23 kl. 09:00 på Stegholt 36 i Aabenraa.		