

Referat LUU gastronom

Referent: KJES

Dato: 26.01.21

Tilstedeværende: Pia Walther (3F), Anders Schmidt (3F), Torben Schultz (Horesta), Esben Krogh (Horesta), Jannie Krøyer Jakobsen (EUC Syd), Dan Feld-Jakobsen (EUC Syd), Karin Jespersen (EUC Syd)

Fraværende: Torben Schultz uden afbud

Dagsordenspunkt:	Drøftelse og Konklusion:	Ansvarlig:	Deadline:
1. Referat fra sidste møde	 Referat%2015.09.21.docx		
2. Meddelelser fra udvalgets medlemmer	Udfordringerne med Corona for arbejdspladser og skole – Anders Der er elever som har fået en del digital undervisning, men det er i store træk blevet godt modtaget. EUC Syd har valgt ikke at indkalde elever til ekstra undervisning, da der har været hårdt brug for alle i forbindelse med genåbning. Der er fokus på at få samlet o, hvor der er huller og det er indtrykket at elever og mestre bakker op om dette, så eleverne når de mål de skal. Vi fik en snak om rekrutteringsudfordringer. Det er tempoet, den skiftende arbejdstid og løn som gør det vanskeligt at rekruttere elever til branchen. Her må arbejdsgiverne også være med til at gøre sig attraktive som den "gode" arbejdsplads både for at holde på udlærte medarbejdere og tiltrække nye. Det er ikke kun lønnen, der er afgørende for om man er en god arbejdsplads.		

3. Meddelelser fra skolen	Status på GF2. Optag januar 2022: Aabenraa: 9 elever Sønderborg: 6 elever Status hovedforløb H2 13 elever – her har vi en udfordring med sygdom, så midtvejsevalueringer udskydes til slutevalueringer. H1 14 elever H3 9 elever – der afsluttes den 25.03.22 H2 elever tilbydes 2 ugers praktik på Michelin restauranter på Sylt i uge 10 og 11 – 7 elever har meldt til – udgifter til opholdet får støtte fra EU midler. Erfaringer fra et lignende projekt i efteråret 2021 i Frankrig er positive både fra elever og mestre, så det forsøges lagt ind som et tilbud på H2 – forår Sylt og efterår Frankrig. Der arbejdes med en ny semesterplan, hvor det overvejes at flyttes H1 længere frem mod jul i efteråret og længere frem mod sommerferien i foråret. Lige nu køres alle 3 hovedforløb samtidigt og det giver et stort pres på ressourcer (mandskab og lokaler), hvorfor det vil være en fordel for elever og kvaliteten i undervisningen, hvis der sker en udglatning. Det vil foregå i en dialog med mestre. Esben giver udtryk for at sæson udsving i branchen er udjævnet og at det ikke vil give de store udfordringer hos dem, hvis forløbet flyttes. Som noget nyt arbejdes der udfra den økologiske sæson kalender, hvilket betyder at eleverne kun får mulighed for at arbejde med de grøntsager, der er naturligt i sæson – man kan altså ikke få friske ærter hele året. Det kommer til at give udfordringer, men det skal afprøves i et forsøg på at imødekomme behovet for en større bevidsthed om krav om at tænke bæredygtigt i køkkenerne også økonomisk bæredygtigt. https://xn--iloveko-u1a.dk/media/dxonfqgo/saesonplakat-2020.pdf		
----------------------------------	--	--	--

	Konkurrencer – der er mange konkurrencer for elever i løbet af året og lige nu har der været droslet ned på deltagelse i disse. Fremadrettet vil EUC Syd være kritisk og selektiv ift. at vælge hvilke konkurrencer/ og aktiviteter man ønsker at deltage i, det skal give mening for eleverne og skolen. Lokal Undervisningsplan Er i proces – lige nu lægger vi alle lokale uddannelsesplaner over i Ilearn med opdaterede bedømmelsesplaner. GF 2 beskrivelser følger, men vi afventer nye bekendtgørelser med nye målbeskrivelser fra UVM. Nyt fra Fagligt Udvalg Kampagne fra talent til faglært https://hospitalitycareer.dk/ https://visitormagazine.dk/article-listing/2021/februar/unge-i-dag-ser-ikke-blot-problemer-men-ogsaa-losninger/ Et nyt projekt skudt i gang af HORESTA og 3F med støtte fra Nordea-fonden vil knytte unge under uddannelse med mentorer, der allerede arbejder i køkkener, restauranter, receptioner eller kantiner. Rollen som mentor vil give nyuddannede konkret ledelseserfaring og menneskelig ballast og dermed være en enorm ressource for både arbejdspladsen og på sigt branchen. Forslag om ændret adgang til uddannelserne: For at øge tilgangen til hovedforløbene på gastronom, på tjener og på receptionist har de faglige udvalg i forbindelse Udviklingsredegørelserne 2021 ansøgt om følgende: • Det faglige udvalg ønsker at give elever, der har gennemført grundforløbet i uddannelserne til gourmetslagter og ernæringsassistent adgang til hovedforløbet i gastronomuddannelsen uden tillæg af grundforløbsundervisning		
--	---	--	--

	•Det faglige udvalg for Receptionistuddannelsen ønsker at give elever, der har gennemført grundforløbet i kontoruddannelsen mulighed for optag til receptionistuddannelsens hovedforløb med tillæg af grundforløbsundervisning, der medfører, at de opfylder certifikationskravene i hygiejne samt førstehjælp og brandbekæmpelse, inden de kan påbegynde undervisning i hovedforløbet. •Det Faglige Udvalg for Tjener ønsker at give elever, der har gennemført grundforløbet i receptionistuddannelsen mulighed for optag til tjeneruddannelsens hovedforløb uden tillæg af grundforløbsundervisning Ny medaljeprocEDURE For at sikre den billigste og mest hensigtsmæssige procedure for alle parter, vil der ske ændringer i forvaltningen af medaljer på de enkelte skoler fra 2022. Fremover vil 3F's lokalafdelinger rundt i landet forestå levering af medaljer til de enkelte skoler. Det vil sige at Uddannelsessekretariatet sørger for at 3F ca. to gange om året får det nødvendige antal medaljer tilsendt. Undtaget herfor er HRS og skolerne på Fyn, der får deres egen procedure. Pia har ikke fået info om den nye procedure hun kontakter Sekretariatet for at høre nærmere – næste svendeprøveafslutning er i marts, så der skal være en afklaring inden da. Skolen ligger ikke længere inde med medaljer. ETU (elevtrivselsundersøgelse) 2021  EUD ETU 2021 - EUC Syd.pdf  EUC%20Syd%20præ- sentation.pptx		
--	---	--	--

	VTU (Virksomhedstilfredshedsundersøgelse) 2021  VTU%202021_gast.pptx En kort orientering om ETU og VTU – blev til en snak om trivselsudfordringer for unge i branchen.		
4. Skolepraktik	Nyt fra SKP Trepartsaftale - status De faglige udvalgs intentioner og strategier i forhold til det lærepladsunderstøttende arbejde Sandra præsenterede de to projekter De faglige udvalg har søgt AUB midler i 2021 puljen til og redegjorde for bevæggrundene for at man har valgt netop disse to projekter: 1.Digital dialog mellem elev, arbejdsgiver og skole Formål: Formålet med projektet er at skabe mere kvalitet i elevernes praktikuddannelse for at bidrage til elevernes læring og fastholdelse i uddannelsen. Der ønskes udviklet en app, der gør det muligt for alle parter at følge med i elevens uddannelse på en nem og hensigtsmæssig måde. En platform hvor elev kan kommunikere med skole og arbejdsgiver og hvor arbejdsgiver kan underskrive praktikerklæringer. Ad1: Skolerne og sekretariatet oplever, at mange arbejdsgivere ikke har kendskab til praktikmålene, hvilket medfører, at elever ofte afslutter en praktikperiode uden at vide, hvad målene for perioden har været. Deslige opleves det at arbejdsgiver undlader at udfylde praktikerklæringer efter endt praktikophold og endvidere ikke udfylder den endelige praktikerklæring, der skal tilgå Uddannelsessekretariatet før et svendebevis kan udstedes. Ved at udvikle en app der indeholder praktikmål, får		

	parterne lettere ved at orientere sig i disse og ved at holde sig opdateret på hvor langt eleven er nået i opfyldelsen af målene samtidig med at det sikres at arbejdsgiver får udfyldt og afsendt praktikerklæringer 2. Flere elever, flere praktikpladser – bedre match Formål: Projektet har til formål at tiltrække flere unge til uddannelser inden for hotel- og restaurantfagene. Der opleves en vigende søgning til uddannelserne efter COVID-19, hvorfor rekrutteringsudfordringen ser ud til at være større end hidtil antaget. Overgangsfrekvensen mellem grund- og hovedforløb i uddannelserne er lav. Der er derfor også en rekrutteringsudfordring specifikt til hovedforløb. I forlængelse af trepartsaftalens indhold om entydigt ansvar, er der ligeledes behov for en tydeligere vej for den samlede uddannelse, som skal kommunikeres til elev/forældre. Dette kan bidrage til at gøre uddannelserne til et mere attraktivt valg. Jannie		
5. Nyt fra Fagligt Udvalg	Status på digitale svendeprøver Der er stadig et stykke vej til at det fungerer. Ved sidste svendeprøve måtte den teoretiske prøve udskrives til eleverne og herefter indscannes og sendes til rettelse. Det tog lang tid og kan vel ikke siges at udnytte de digitale muligheder. Prøven er blevet anderledes og mere "firkantet", det er en ny prøveform og der er fokus på at træne eleverne i denne måde at lære på. Dan har budt ind med digitale kalkulationsopgaver. Påmindelse om at det er gastronomibogen, som er pensum og der er fokus på de klassiske retter. Der mangler fokus på nye trends som bæredygtighed, 17 verdensmål og de emner disse temaer medfører.		

6. Efteruddannelse	Input fra udvalget  Kurser Syddanmark forår 2022.pdf Udbud i regionen – en opfordring til at man prioriterer efteruddannelse af medarbejdere og udbred gerne det gode budskab.		
7. Udvalgets arbejde fremadrettet			
8. EVT	Pia oplever en frustration over en generel manglende viden blandt arbejdsgivere om elevers løn og arbejdsforhold.		
9. Punkter til næste møde			
10. Næste møde	Aftales på mødet KJES sender et bud på en mødedato medio maj.		