

**Invester i fremtiden
– Tag en lærling**

Ernærings- assistent

– Uddannelsens opbygning



EUC SYD

Om uddannelsen – Ernæringsassistent

Ernæringsassistenten spiller en vigtig rolle i hverdagen for mange mennesker – fra børn i daginstitutioner til patienter, ældre og medarbejdere i kantiner. Uanset om der arbejdes i et sygehuskøkken, på et plejecenter eller i en personalekantine, handler det om at levere velsmagende og ernæringsrigtig mad, der gør en forskel.

Uddannelsen kombinerer skoleophold og oplæring i virksomheden og giver eleven et solidt madhåndværk. Eleven lærer at planlægge og tilberede måltider, håndtere råvarer og fødevarer sikkerhed, tage ansvar for specialkost og arbejde med opskrifter, anretning og værtskab – altid med fokus på kvalitet, service og bæredygtighed. Fleksible afslutninger – flere retninger

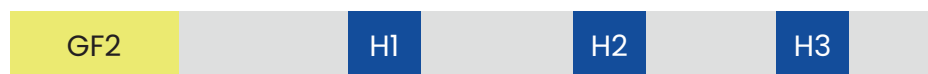
Hvad kan en ernæringsassistent?

En ernæringsassistent kan planlægge, tilberede og servere velsmagende og ernæringsrigtige måltider til alle målgrupper – fra små børn til ældre og patienter med særlige behov. Eleven lærer at anvende råvarer korrekt, sikre fødevarer sikkerhed og udarbejde kostberegninger ud fra officielle anbefalinger.

Uddannelsen giver kompetencer inden for produktionsplanlægning, kalkulation, indkøb og kvalitetsvurdering – med fokus på bæredygtighed og hygiejne. Eleven lærer også at tilpasse måltider til særlige diæter og dokumentere madens ernæringsmæssige værdi. Der arbejdes med værtskab og præsentation af maden, og eleven trænes i samarbejde og service, så der kan skabes gode måltidsoplevelser i professionelle køkkener.

Ernæringsassistent (2 år og 5-7 måneder)

Undervisningen på skolen giver eleven grundlæggende viden om ernæring, råvarer, hygiejne, tilberedningsmetoder, produktionsformer, diætkost og kulinarisk kvalitet – alt sammen med blik for bæredygtighed og egenkontrol.



Uddannelsen veksler mellem ca. 100 ugers oplæring i virksomheden og 30 ugers skole, fordelt på tre skoleperioder à 10 uger. Forløbet afsluttes med svendep prøve og uddannelsesbevis.

Uddannelsens opbygning

Grundforløb 2, Ernæringsassistent (20 uger)

På forløbet undervises der i følgende faglige emner

Råvarekendskab – Grundtilberedningsmetoder – Sensorik – Næringsberegninger – Hygiejne og egenkontrol – Madkultur og salg og service – Ernæring – Arbejds miljø – Sikkerhed og ergonomi – Sundhed – Bæredygtighed – Portionering – Anretning – Førstehjælp – Brandbekæmpelse.

Foruden de faglige fag undervises der i følgende grundfag:

Dansk E – Naturfag E

Oplæring i virksomheden – se Ernæringsassistentbogen

Hovedforløb (3 x 10 uger)

Grundfag

Samfundsfag 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

I virksomheden

Om oplæringen i virksomheden

For at sikre høj faglig kvalitet anbefales det, at lærepladsen udpeger en uddannelsesansvarlig og løbende følger op på elevens oplæringsmål. Opgaverne i virksomheden bør planlægges med udgangspunkt i uddannelsesordningen, så eleven får mulighed for at udvikle relevante kompetencer i praksis.

Oplæringen støttes af Ernæringsassistentbogen, som er en digital uddannelsesbog med opgaver og mål, der følger eleven gennem hele oplæringstiden. Der opfordres til tæt samarbejde med skolen – både ved faglige styrker og behov for ekstra støtte. Evaluering og dialog mellem elev og virksomhed er en vigtig del af forløbet.

Du kan finde Ernæringsassistentbogen her:
sevu.dk – Ernæringsassistentbogen (PDF)



Få hjælp til at tage en lærling – vi er klar til at rådgive jer

Vores uddannelseskonsulenter er jeres bindeled til skolen. Vi hjælper med alt fra godkendelse som oplæringssted til planlægning af oplæringsforløb, kompetenceafklaring og muligheder for efteruddannelse.

Uanset om I har spørgsmål til regler, tilskud, lærekontrakter eller ønsker et informationsmøde i virksomheden – så tag fat i os. Vi rådgiver og sparrer, så I får et forløb, der matcher netop jeres behov.

Primær kontaktperson for ernæringsassistent



Hans-Christian Carstensen

Uddannelseskonsulent

5131 4893

hcc@eucsyd.dk

Har I konkrete spørgsmål til uddannelsen eller ønsker sparring om lærlinge? Så tag fat i Hans-Christian – han er ansvarlig for ernæringsassistent og følger jer hele vejen.

Øvrige konsulenter

Vores øvrige konsulenter hjælper også med alt det praktiske – fra lærekontrakter og godkendelser til kompetenceudvikling og tilskudsordninger.



Finn Brakhage Jacobsen

Uddannelses-konsulent

5131 5574

fbj@eucsyd.dk



Kurt Jørgensen

Uddannelses-konsulent

5131 4830

kj@eucsyd.dk



Tom Hartvig Nielsen

Uddannelses-konsulent

5131 4767

thn@eucsyd.dk



Din uddannelsespartner

Hilmar Finsens Gade 14-16 • 6400 Sønderborg

74 12 42 42 • www.eucsyd.dk