

December 2009

Nye undervisningsmaterialer

42487 Grunduddannelse inden for industrislagting – oversat til TYSK.

Undervisningsmaterialet kan hentes på Materialeplatformen på EMU.dk og på Efteruddannelsesudvalgets hjemmeside under ”materialer til AMU-uddannelser”

4 487 Grunduddannelse inden for industrislagting – oversat til POLSK.

Undervisningsmaterialet kan hentes på Materialeplatformen på EMU.dk og på Efteruddannelsesudvalgets hjemmeside under overskriften ”Materialer til AMU-uddannelser”

Nye undervisningsmaterialer

42437 Praktikvejleder inden for detailslagteruddannelsen.

Undervisningsmaterialet kan hentes på Materialeplatformen på EMU.dk og på Efteruddannelsesudvalgets hjemmeside under overskriften ”Materialer til AMU-uddannelser”

Nye arbejdsmarkedsuddannelser

40 781 Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

Deltageren kan på baggrund af kendskab til definitionen på fuldkorn udvælge råvarer, fremstille dej, bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

Varighed: 2 dage

FKB 2632

**Industrislagting
og forædling af
Kødprodukter**

FKB 2634

**Detailforarbejdning
og forædling af
ferskvarer**

FKB 2647

**Brød-, kage-,
dessert- og Kon-
fekturfremstilling**

December 2009

Nye arbejdsmarkedsuddannelser

40 907 Spakøkken

Deltageren kan sammensætte, klargøre og fremstille morgen-, frokost- og aftenmåltider ud fra viden om spakonceptet og spakøkkenet, der har fokus på sundhed, kulinariske oplevelser og madglæde.

Varighed: 2 dage

Inspirationsmaterialet kan hentes på hjemmesiden under overskriften ”Materialer til AMU-uddannelser”.

Nye undervisningsmaterialer

42426 General Food Hygiene - The certificate Training

Undervisningsmaterialet kan hentes på Materialeplatformen på EMU.dk og på Efteruddannelsesudvalgets hjemmeside under overskriften ”Materialer til AMU-uddannelser”.

Nye til- og afkoblinger

45362 Personlig udvikling til arbejde og uddannelse tilkoblet 01.12.09

Nye arbejdsmarkedsuddannelser

40 912 Mellemmåltider – sunde og velsmagende

Deltageren kan planlægge, fremstille og anrette indbydende, sunde og velsmagende mellemmåltider til forskellige brugergrupper med udgangspunkt i både brugergruppernes behov og ønsker og i måltidets betydning for brugergruppernes trivsel og sociale aspekter.

Varighed: 3 dage

Inspirationsmaterialet kan hentes på hjemmesiden under overskriften ”Materialer til AMU-uddannelser”.

Nye til- og afkoblinger

| | |
|--|--------------------|
| 42709 Forretningsforståelse og virksomhedens IT-systemer | tilkoblet 09.10.09 |
| 43766 Interkulturel kompetence i jobudøvelsen | tilkoblet 09.10.09 |
| 44383 Medarbejderen som deltager i forandringsprocesser | tilkoblet 09.10.09 |
| 44605 Lunt og varm køkken i cafeteria og kantine | tilkoblet 19.08.09 |
| 44608 Anretning af mad i cafeteria og kantine | tilkoblet 19.08.09 |
| 45283 Forandringsparathed ved produktionsomlægning | tilkoblet 09.10.09 |
| 45361 IT og produktionsstyring for medarbejdere | tilkoblet 09.10.09 |
| 45368 Værdibaserede arbejdspladser | tilkoblet 09.10.09 |
| 45983 Samarbejde i grupper i virksomheden | tilkoblet 09.10.09 |

FKB 2689

**Madfremstilling –
restaurant, kantine
og catering**

FKB 2778

**Mad til grupper
med varierede
behov for
ernæring**

December 2009

FKB 2777

Reception,
servering og
service

Nye arbejdsmarkedsuddannelser

40 906 Revenue Management ved gæstebetjening

Under salgsprocessen ved gæstebetjening i reception og ved servering kan deltageren trække på en viden om virksomhedens indtægtsplanlægning og salg samt anvendelse af Revenue Management til at optimere indtjeningen, uden at der gives køb på kundens serviceoplevelse. Deltageren kan beregne og analysere nøgletal for virksomhedens kapacitet.

Varighed: 2 dage

Inspirationsmaterialet kan hentes på hjemmesiden under overskriften ”Materialer til AMU-uddannelser”.

40 914 Kalkulation ved gæstebetjening

Deltageren kan i forbindelse med gæstebetjening i café-, restaurant- og selskabsforretninger foretage kalkulation af forbrug og prissætning af drikkevarer, give tilbud på selskaber og lave varebestilling til arrangementer. Deltageren kan afregne med gæsten med forskellige former for betalingsmidler samt opstille simple tjenerregnskaber.

Varighed: 1 dag.

Inspirationsmaterialet kan hentes på hjemmesiden under overskriften ”Materialer til AMU-uddannelser”

40 987 Alverdens vine og gæstebetjening

Deltageren kan efter uddannelsen informere gæster om vinens karakteristika og gæsteforklare valg af korrekt vin til bestemte retter og menuer. Deltageren kan tolke etiketternes oplysninger, indkøbe og opbevare vin samt udarbejde vinkort. Deltagerne kan smagsvurdere udvalgte vine fra førende vinproducerende lande i verden.

Varighed: 5 dage

40 988 Ultimative vinoplevelser og gæstebetjening

Deltageren kan vejlede gæster om valg af vin på baggrund af viden om vindyrkning, vintyper og sensorik. Deltageren kan ud fra et givent virksomhedskoncept eller gastronomisk specialområde planlægge menuer og vælge vine under hensyntagen til råvarer, gastronomiske produktionsmetoder, kultur/traditioner samt ud fra viden om oplevelse af vinens smag i sig selv.

Varighed: 3 dage

Fortsættes næste side

December 2009

FKB 2777

Reception,
servering og
service

Nye arbejdsmarkedsuddannelser

40 989 Servering ved selskaber

Deltageren kan servere selskabsmenuer og forestå afvikling af selskaber mht. kutymer for taler, sange, musik m.v. Deltageren kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt og udføre arbejdet under hensyntagen til fornødne miljømæssige hensyn.

Varighed: 3 dage

40 990 Præsentation af menuer

Deltageren kan ved præsentation af menuer anvende kommunikationsteorier, præsentationsteknikker og retorik. Deltageren kan ved vejledning om menuer og valg af vin dertil yde gæster betjening, som opleves personlig og nærværende.

Varighed: 1 dag

Nye til- og afkoblinger

| | |
|---|--------------------|
| 136-3 Gastronomi II | tilkoblet 01.12.09 |
| 30218-2 Gastronomi I | tilkoblet 01.12.09 |
| 40003 Salgsteknik for salgs- og servicemedarbejdere | tilkoblet 26.11.09 |
| 44236 Personligt salg – kundens behov og løsninger | tilkoblet 26.11.09 |
| 44319 Økonomistyring i virksomheder | tilkoblet 26.11.09 |
| 45362 Personlig udvikling til arbejde og uddannelse | tilkoblet 01.12.09 |
| 45369 Videndeling og læring for medarbejdere | tilkoblet 26.11.09 |

December 2009

TUP-projekter

Lærerkvalificering målrettet IKV – inden for køkken, hotel, restaurant, bager, konditor og kødbranchen

Som opfølgning på 'Den praktiske vejledning' fra TUP-projektet "Individuel kompetencevurdering (IKV)" ville Efteruddannelsesudvalget gerne bygge videre på projektets erfaringer og understøtte lærerkvalificeringen til IKV-indsatsen og samtidig skabe rum og mulighed for erfaringsdeling mellem faglærerne både internt - og på tværs af skolerne.

Formålet med udviklingsprojektet har således været at understøtte implementeringen af god praksis for IKV i AMU gennem kvalificering af faglærere inden for AMU-området. Kvalificeringen er sket gennem et lærernetværk suppleret med praksislæring på skolerne.

Projektrapporten kan hentes på hjemmesiden under "Individuel kompetencevurdering" med overskriften "Lærerkvalificering målrettet IKV". Som del af projektet, er der udarbejdet supplerende materialer til opdatering af "Den praktiske vejledning". Opdateringen såvel som "Den praktiske vejledning" kan hentes på hjemmesiden.

Projektet er gennemført af Teknologisk Institut i perioden september 2008 til september 2009 på vegne af Efteruddannelsesudvalget.

Systematisk evaluering i en evalueringskultur

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restauration, Bager, Konditor og Kødbranchen igangsatte dette TUP-projekt 'Systematisk evaluering i en evalueringskultur'. Udviklingsprojektet fokuserer på, hvordan Viskvalitet.dk kan styrkes som et evalueringsredskab, der ikke bare måler en umiddelbar tilfredshed, men også bidrager til at udvikle arbejdsmarkedsuddannelserne.

Projektrapporten kan hentes på hjemmesiden under "TUP-Projekter".

Viskvalitet.dk kan ikke stå alene som **evalueringsværktøj**, som grundlag for udvikling af kvaliteten i undervisningen. Fælles afstemning af forventninger med kursisterne giver mulighed for, at læreren fra start ved lidt om motivationen, delta-gerne manglende viden, hvor niveauet skal lægges, hvilke metoder der skal benyttes osv. Etableringen af en systematisk **evalueringskultur** handler bl.a. om at få skolens forskellige niveauer til at hænge sammen. Eksisterende formelle eller uformelle procedurer bør synliggøres og drøftes i de relevante udvalg i skolens organisation. Drøftelserne kan bl.a. omfatte, hvilke tanker ledelsen har gjort sig omkring, hvordan lærerne kan nå målet. Derfor er redskabet også bygget på både at reflektere over de rigtig gode undervisningsstunder og over de mindre gode.

Projektet er gennemført af Kubix ApS i perioden oktober 2008 til november 2009 på vegne af Efteruddannelsesudvalget.