

**Ansøgning om  
godkendelse som  
praktikvirksomhed i  
gastronomuddannelsen,  
specialet cater**

# **KØKKENHOTELRESTAURANT UDDANNELSE**



**Vigerslev Allé 18  
2500 Valby  
Telefon 33 86 23 00  
Telefax 33 86 23 09  
www.khru.dk**

Oplysninger i dette skema er til brug for det faglige udvalgs vurdering af virksomhedens egnethed som uddannelsessted i gastronomuddannelsen, specialet **cater**.

Skemaer til ansøgning om godkendelse i andre af hotel- og restaurantområdets uddannelser kan rekvireres hos Uddannelsessekretariatet.

I bedømmelse af virksomheden kan der - foruden oplysningerne i dette skema - indgå en besigtigelse af virksomheden.

**Oplysningerne i skemaet afgives på tro og love og vil blive behandlet fortroligt af det faglige udvalg.**

## **Firmanavn og adresse**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

CVR-nr: \_\_\_\_\_

Website: \_\_\_\_\_

Etableringsdato: \_\_\_\_\_

Ejerskifte / overtagelsesdato: \_\_\_\_\_

- tidligere virksomhedsnavn: \_\_\_\_\_

Er virksomheden en del af en kæde. Hvis ja, hvilken: \_\_\_\_\_

Er virksomheden tilknyttet et administrationselskab. Hvis ja, hvilket: \_\_\_\_\_

## **Praktikvirksomheden**

**Adresse - hvor oplæring af elever finder sted (udfyldes kun, hvis forskellig fra adressen ovenfor)**

\_\_\_\_\_ Postnr. og by: \_\_\_\_\_

Indehaver: \_\_\_\_\_

Daglig ansvarlig driftsleder: \_\_\_\_\_

Den uddannelsesansvarlige for oplæring af caterelever: \_\_\_\_\_

## **Omsætning ekskl. moms fordelt på:**

**Total omsætning ekskl. moms:** \_\_\_\_\_

Januar kvartal: \_\_\_\_\_

Omsætning køkken: \_\_\_\_\_

April kvartal: \_\_\_\_\_

Omsætning restaurant: \_\_\_\_\_

Juli kvartal: \_\_\_\_\_

Omsætning kro / hotel (værelser): \_\_\_\_\_

Oktober kvartal: \_\_\_\_\_

## **Virksomhedstype - et eller flere felter afkrydses**

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Hotel                 | <input type="checkbox"/> Cafeteria                 | <input type="checkbox"/> Kantine                        |
| <input type="checkbox"/> À la carte-restaurant | <input type="checkbox"/> Selvbetjenings-restaurant | <input type="checkbox"/> Catering (diner transportable) |
| <input type="checkbox"/> Selskabslokale        | <input type="checkbox"/> Fritidscenter             | <input type="checkbox"/> Passagerskib                   |
| <input type="checkbox"/> Kro                   | <input type="checkbox"/> Vandrehjem                | <input type="checkbox"/> Vandland                       |
| <input type="checkbox"/> Café                  | <input type="checkbox"/> Feriecenter               |   |

## **Restauranttype - et eller flere felter afkrydses**

- |  |                     |
|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> À la carte restaurant           | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Frokostrestaurant               | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Aftenrestaurant                 | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Bar/Café                        | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Kursus-/konferencecenter        | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Selskabslokale i separat lokale | Antal pladser _____ |
| <input type="checkbox"/> Kantine/personalrestaurant      | Antal pladser _____ |

## Personaleforhold

Antal fastansatte oplæringsberettigede - heri medregnes indehaveren / lederen **ikke** .....

Derudover ansatte oplæringsberettigede i sæsonen.....

Deltid	Heltid

Oplæringsberettigede personer er:

- faglærte cafeteria- og kantineassistenter/catere,
- faglært kokke,
- faglærte smørrebrødsjomfruer,
- faglærte køkkenassistenter/ernæringsassistenter, eller
- ikke-faglærte medarbejdere med mere end 3 års brancheerfaring inden for cafeteria- og kantinevirksomhed.

Er indehaveren / lederen oplæringsberettiget:  Ja  Nej

Indgår indehaveren / lederen i vagtplanen i køkkenet:  Ja  Nej

Har virksomheden udarbejdet APV:  Ja  Nej

Supplerende oplysninger: \_\_\_\_\_

## Ansatte elever

- |   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Gastronom, specialet kok               | <input type="checkbox"/> Tjener       | <input type="checkbox"/> Konference- og selskabstjener |
| <input type="checkbox"/> Gastronom, specialet smørrebrødsjomfru | <input type="checkbox"/> Receptionist |  |
| <input type="checkbox"/> Gastronom, specialet cater             |                                       | <input type="checkbox"/> Gastronomassistent            |

## Restaurantens åbningstider

Mandag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Tirsdag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Onsdag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Torsdag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Fredag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Lørdag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Søndag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Virksomheden har ferielukket i perioden fra den \_\_\_\_\_ til den \_\_\_\_\_

Virksomheden har sæsonlukket i perioden fra den \_\_\_\_\_ til den \_\_\_\_\_

## Køkkenets åbningstider

Mandag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Tirsdag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Onsdag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Torsdag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Fredag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Lørdag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

Søndag fra kl. \_\_\_\_\_ til \_\_\_\_\_

**Menukort**

Hvor ofte skiftes menukort:

Ugentligt     Månedligt     Andet (beskriv nærmere) \_\_\_\_\_

---

**Det er en forudsætning for behandling af ansøgningen, at alle menu- og sæsonkort vedlægges**

**Er der produktion af:**Varme retter:                       Ja                       NejKolde retter / smørrebrød:       Ja                       NejDesserter:                           Ja                       NejIndgår der halv- eller helfabrikata i ovenstående produktion:       Ja                       Nej**Følgende udstyr forefindes i virksomheden:**Salgsdisk:                           Ja                       NejBetalingsfunktion:                   Ja                       Nej

## **Praktikuddannelsen for specialet cater i henhold til bekendtgørelsens bestemmelser om gastronomuddannelsen**

Målet for praktikuddannelsen er, at eleven opnår kendskab til fagets arbejdsmiljø og til alle funktioner i en virksomhed med produktion inden for uddannelsens område. Målet er endvidere, at eleven opnår en rutine og hurtighed, der svarer til branchens krav. Desuden er målet, at eleven selvstændigt kan tilrettelægge og vurdere et arbejdes omfang, således at praktikuddannelsen sammen med skoleundervisningen fører til, at eleven kan nå uddannelsens mål i forhold til det valgte speciale og det/de valgte specialefag.

Praktikuddannelsen omfatter følgende arbejdsområder og funktioner:

1) Trin 1: Gastronomassistent.

I praktiktiden skal eleven være beskæftiget med arbejdsopgaver, der omfatter klargøring af råvarer, tilberedning og produktion af varme og kolde retter, samt have kendskab til salg. Eleven skal indgå i samarbejdet mellem praktik-stedets forskellige afdelinger.

2) Trin 2: Specialet cater.

I den sidste del af uddannelsen skal eleven i praktiktiden være beskæftiget med arbejdsopgaver, der omfatter kontrol og kvalitetsbedømmelse af råvarer, klargøring, tilberedning og anretning af grundsortiment til selvbetjeningsrestaurant og kantiner, renholdelse af produktions-, salgs- og kundeområder. Eleven skal endvidere beskæftige sig med diskarbejde, herunder portionering, opsætning, udstilling samt salg af varer. Eleven skal kunne modtage forskellige former for betalingsmidler.

Uddannelse og oplæring i de enkelte discipliner skal foregå under hensyntagen til korrekte arbejdsbevægelser, fornøden sikkerhed (værktøj, maskiner, redskaber), personlig hygiejne, køkkenhygiejne, udvikling af personlig kreativitet, hensyn til bevarelse af varernes næringsværdi og god økonomi i ressourceforbruget.

Praktikvirksomheden skal i hver praktikperiode afholde mindst en samtale med eleven om dennes arbejdsindsats og udvikling i praktikperioden.

### **Supplerende oplysninger**

---

---

---

---

---

---

---

---

Modtaget i Uddannelsessekretariatet den:

Dato

Underskrift (evt. firmastempel)

Ansøgning sendes til:

**Køkken-, Hotel- og Restaurantfagenes Uddannelsessekretariat, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby**