

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

**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 **kok**.

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 kokkeelever: \_\_\_\_\_

**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               | <input type="checkbox"/> Kursus-/Konferencecenter       |

**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 faglærte kokke ansat på helårsbasis - heri medregnes indehaveren / lederen **ikke** .....

Derudover ansatte kokke i sæsonen.....

Deltid	Heltid

Er indehaveren / lederen faglært kok:  Ja  Nej

Indgår indehaveren / lederen i vagtplanen i køkkenet:  Ja  Nej

Har virksomheden udarbejdet APV:  Ja  Nej

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

## Ansatte elever

- Gastronom, specialet kok  Tjener  Konference- og selskabstjener  
 Gastronom, specialet smørrebrødsjomfru  Receptionist  
 Gastronom, specialet cater  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 \_\_\_\_\_

## 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 \_\_\_\_\_

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

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

## Menukort

Hvor ofte skiftes menukort:

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

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

## Køkkenets sortiment

Følgende varer bruges:

Frisk fisk:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Frossen fisk:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Friske skaldyr:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Frosne skaldyr:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Lam:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Svin:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Kalv:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Okse:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Andre kødstykker:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Fjerkræ:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Vildt:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Friske grønsager:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Frosne grønsager:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Desserter:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Anvendelse af halvfabrikata:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig

## Tilberedning

Følgende fremstilles:

Grundsupper:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Grundsaucer:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Pandestegning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Ovnstegning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Stegning en cocote:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Mørk Braisering:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Lys Braisering	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Grillstegning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Friturestegning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Blanchering	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Pochering:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Dampning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Kogning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Terriner og patéer:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Æggeretter:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Saltning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Røgning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Marinering:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig
Bagning:	<input type="checkbox"/> Ofte	<input type="checkbox"/> Regelmæssigt	<input type="checkbox"/> Sjældent	<input type="checkbox"/> Aldrig

## Anretninger

À la carte, angiv i % af den samlede produktion:  Ingen  50 % eller derunder  over 50 %

Selskaber med formelle rammer,  
fx forudbestilt menu, bordplan, taler, sange el. lign.:  
(mindst 20 deltagere)

Antal om året: \_\_\_\_\_

Møder / receptioner / konferencer:

Antal om året: \_\_\_\_\_

Vil eleven komme til at deltage i menuplanlægning og kalkulation ?

Ja

Nej

## Anretningsformer

Angiv i % af anretningsformerne:

Tallerkenanretning	<input type="checkbox"/> Ingen	<input type="checkbox"/> 20 % eller derunder	<input type="checkbox"/> over 20 %
Anretning på fad	<input type="checkbox"/> Ingen	<input type="checkbox"/> 20 % eller derunder	<input type="checkbox"/> over 20 %
Buffet:	<input type="checkbox"/> Ingen	<input type="checkbox"/> 10 % eller derunder	<input type="checkbox"/> over 10 %

## **Praktikuddannelsen for specialet kok 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.

3) Trin 2: Specialet kok.

I den sidste del af uddannelsen skal eleven i praktiktiden være beskæftiget med arbejdsopgaver, der omfatter kontrol og kvalitetsbedømmelse samt klargøring af råvarer, tilberedning og anretning af køkkenets grundrepertoire, menuplanlægning herunder selskab og à la carte, økonomi, regnskab og kalkulation.

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**