

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

**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 **smørrebrødsjomfru**.

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 smørrebrødsjomfruelever: _____

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/personalerestaurant | Antal pladser _____ |

Personaleforhold

Antal faglærte smørrebrødsjomfruer ansat på helårsbasis - heri medregnes indehaveren / lederen **ikke**

Derudover ansatte smørrebrødsjomfruer i sæsonen.....

Deltid	Heltid

Er indehaveren / lederen faglært smørrebrødsjomfru: 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 / smørrebrødsseddel:

Ugentligt Månedligt Andet (beskriv nærmere) _____

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

Foretager virksomheden klargøring, rensning, udkæring og tilberedning af:Kød: Ja NejFjerkræ: Ja NejFisk: Ja NejSkaldyr: Ja NejVildt: Ja Nej**Er følgende varer til stede i virksomheden:**

	Hjemmelavet:	Færdiglavet
<input type="checkbox"/> Salater:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pålæg:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sild:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Mayonaise:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Patéer / postejer:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Desserter:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Diverse oste		

Praktikuddannelsen for specialet smørrebrødsjomfru 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.

4) Trin 2: Specialet smørrebrødsjomfru.

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, komponering og udførelse af forskellige former for smørrebrød og lune retter, 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