

Fra erfaren ufaglært køkkenmedarbejder til faglært ernæringsassistent på 27 uger – for dig over 25 år

I SUF har vi mange erfarne og dygtige medarbejdere i vores køkkener, som hver dag yder en vigtig indsats for at borgerne får gode og sunde måltider. Efter aftale med din leder, kan du, der er fyldt 25 år og ikke har en madfaglig uddannelse, men mindst to års erfaring i faget, blive faglært ernæringsassistent. Hvis du har været ansat mindst to år i Københavns Kommune – uanset område og stilling – kan du søge om at få din almindelige løn under uddannelsen. Hvis du har været ansat mindre end to år i Københavns Kommune, kan du få voksnelevløn (23.400 kr.) under uddannelsen.

Med uddannelsen som ernæringsassistent vil du bygge videre på din store praktiske viden om tilberedning af måltider til mange. Uddannelsen vil give dig en større viden om hvordan du kan sammensætte lækre og bæredygtige måltider, der møder den enkelte borgers behov. Dermed kan du få større ansvar i køkkenet og yde en vigtig indsats for borgernes sundhed og velvære.

En uddannelse til ernæringsassistent varer normalt næsten 3½ år, men hvis man har to års relevant erhvervserfaring og stærke madfaglige kompetencer er det muligt at tage uddannelsen på 27 uger, mens andre erfarne medarbejdere skal bruge lidt længere tid.

For at Hotel- og Restaurantskolen kan vurdere, hvad der skal til for, at du kan blive klar til svendeprøve, starter du med at deltage i en vurdering af dine kompetencer. Dette kaldes en realkompetencevurdering (RKV). Vurderingen foregår i en uformel stemning over en halv og tre hele dage, hvor du taler med underviserne på skolen og viser, hvordan du løser forskellige opgaver. De fleste opgaver løser du i skolens køkken. I slutningen af den sidste dag, får du en tilbagemelding fra underviserne på, hvad du har brug for af undervisning og eventuelt praktik for, at du kan blive faglært ernæringsassistent. Du får løn, mens du deltager i kompetencevurderingen. Kompetencevurderingen forpligtiger dig ikke til at starte på uddannelsen. Tidspunkter for kompetencevurderinger i sensommeren fastlægges, når der er interesse for tilmelding.

Hvis du er klar til at tage uddannelsen på 27 uger, kan du starte på et hold 24.oktober og du vil så være færdiguddannet 30.maj. På holdet vil der være andre medarbejdere fra SUF's køkkener og I vil derfor kunne danne et stærkt fagligt fællesskab og have et særligt fokus på fx SUFs måltidsstrategier. Hvis du har brug for mere tid til uddannelsen, finder skolen et godt hold til dig. Du skal være indstillet på arbejde en del med fagtekster og beregninger. Hvis du er ordblind, får du naturligvis tilbudt støtte og hjælpemidler både under kompetencevurderingen og under uddannelsen, men det er vigtigt, at du beder om det på forhånd.

Ved at blive uddannet ernæringsassistent får du et solidt fagligt fundament til at planlægge og tilberede superlækker mad, som passer til netop dem, som skal spise den, så du sørger for, at de får hvad de har behov for. Det vil give dig en endnu større glæde og stolthed ved dit fag. Jeg glæder mig til at møde dig.

Malene Lerche, Underviser

Spørgsmål

Om indholdet af kompetencevurderingen og uddannelsen kan stilles til underviser Malene Lerche mle@hrs.dk eller 20955951

Om tilmelding til kompetencevurdering, økonomi under uddannelsen, vikardækning m.v kan stilles til projektleder Sia Hovmand Sørensen uy3g@kk.dk eller 2383 4278