

**Ansøgning om
godkendelse som lærersted for:**

*Kokke-, tjener-, receptionist-,
cafe/kantineassistent,- hotel/turismeassistent-,
Ernæringsassistentfagene*

**Brancheudvalget
for
Levnedsmiddelområdet**

**INUILI
Box 123
3921 Narsaq**

Tlf: 661313 - Fax: 661333 - e-mail: inuili@attat.gl

FIRMANAVN OG ADRESSE

.....
.....
.....
.....
.....

Tlf:

Fax:

e-mail:

Arbejdsgivernr.:

Etableringsdato:

LÆRERSTEDET

Indehaver:
Daglig leder:

VIRKSOMHEDSTYPE

- Hotel Kantine
- Restaurant Passagerskib
- Café Institution
- Cafeteria Andet **

** Angiv arten:

GODKENDELSE SØGES I:

- Kokkefaget
- Cafeteria/kantineassistentfaget
- Tjenerfaget
- Receptionistfaget
- Hotel/turismeassistentfaget
- Ernæringsassistentfaget

Ferier og sæsonlukningsperioder

Virksomheden har ferielukket i perioden fra _____ til _____

Virksomheden har sæsonlukket i perioden fra _____ til _____

Kokkefaget

Udfyldes ved ansøgning om godkendelse som lærersted i kokkefaget

Menukort vedlægges

Foretages kødudskæring i virksomheden Ja Delvist Nej

Anvendes følgende i virksomheden:

Højreb Oksesteg Kalveryg Kalvekølle Fisk Vildt Fugle
 Lam ½ gris Andre kødstykker Andet

Den fagligt ansvarlige kontaktperson for oplæring af kokkelærlinge er:

Tjenerfaget

Udfyldes ved ansøgning om godkendelse som lærersted i tjenerfaget

Menu- og vinkort vedlægges

Forekommer i virksomheden Selskaber A la carte
Antal siddepladser Antal siddepladser

Former for servering: Fransk Tallerken Engelsk Stikbord

Den fagligt ansvarlige kontaktperson for oplæring af tjenerlærlinge er:

PERSONALEFORHOLD

| Udfyld for det/de fag, der søges godkendelse for | Deltid | Heltid |
|---|--------|--------|
| Antal faglærte kokke ansat på helårsbasis | | |
| Antal faglærte Cafeteria/kantineassistenter på helårsbasis | | |
| Antal receptionister ansat på helårsbasis | | |
| Antal ikke faglærte receptionister med mere end 4 års brancheerfaring ansat på helårsbasis | | |
| Antal faglærte ernæringsassistenter/køkkenledere/økonomaer | | |
| Antal ikke faglærte køkkenmedarbejdere med mere end 3 års brancheerfaring ansat på helårsbasis | | |
| Antal faglærte tjenere | | |
| Antal ikke faglærte køkkenmedarbejdere med mere end 3 års brancheerfaring ansat på helårsbasis | | |
| Antal faglærte hotel/turismeassistenter | | |
| Sæsonmedarbejdere - Art: | | |

Ansatte lærlinge

Virksomheden har følgende antal lærlinge under uddannelse:

- Kokkelærlinge Cafeteria/kantineassistentlærlinge Tjenerlærlinge
 Ernæringsassistentlærlinge Hotel/turistassistentlærlinge Receptionstlærlinge

Virksomheden har følgende åbningstider:

| Restaurant | Køkken | Reception |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Mandag fra kl. til | Mandag fra kl. til | Mandag fra kl. til |
| Tirsdag fra kl. til | Tirsdag fra kl. til | Tirsdag fra kl. til |
| Onsdag fra kl. til | Onsdag fra kl. til | Onsdag fra kl. til |
| Torsdag fra kl. til | Torsdag fra kl. til | Torsdag fra kl. til |
| Fredag fra kl. til | Fredag fra kl. til | Fredag fra kl. til |
| Lørdag fra kl. til | Lørdag fra kl. til | Lørdag fra kl. til |
| Søndag fra kl. til | Søndag fra kl. til | Søndag fra kl. til |

Receptionistfaget

Udfyldes ved ansøgning om godkendelse som uddannelsessted i receptionistfaget

Udfyldes ved ansøgning om godkendelse som uddannelsessted i receptionistfaget

Antal værelser i alt

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Enkeltvær. m/bad | <input type="checkbox"/> Dobbeltvær. m/bad | <input type="checkbox"/> Flersengsvær. m/bad |
| <input type="checkbox"/> Suite | <input type="checkbox"/> Enkeltvær. u/bad | <input type="checkbox"/> Dobbeltvær. u/bad |
| <input type="checkbox"/> Ferielejligheder | <input type="checkbox"/> Restauranter | <input type="checkbox"/> Konferencelokaler |

Udstyr i receptionen:

- | | | | | |
|--|--|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Omstillingsbord | <input type="checkbox"/> EDB | <input type="checkbox"/> Kasseapparat | <input type="checkbox"/> Telefax | <input type="checkbox"/> Radioanlæg |
| <input type="checkbox"/> Kopimaskine | <input type="checkbox"/> Alameringsanlæg | <input type="checkbox"/> Skrivemaskine | <input type="checkbox"/> Telex | |
| <input type="checkbox"/> Personsøgeanlæg | <input type="checkbox"/> Regnemaskine | <input type="checkbox"/> Internet | | |

Hotellens gæster opdelt i kategorier:

Forretningsfolk _____% Turister _____% Grupper: _____% Kurser _____% Andet _____%

Skandinavisk talende _____% Grønlandstalende _____% Tysktalende _____%

Englelsktalende _____% Andre _____%

Den fagligt ansvarlige kontaktperson for oplæring i receptionistfaget er:

Cafeteria/kantineassistentfaget

Udfyldes ved ansøgning om godkendelse som uddannelsessted i cafeteria/kantineassistentfaget

Virksomhedstype:

- Cafeteria
 Fast-food
 Kantine
 Andet type (Anføres):

Angiv om der tilberedes med:

- Friske råvarer
 Halvfabrikata
 Helfabriakta

Følgende udstyr forefindes i virksomheden:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Friture | <input type="checkbox"/> Opvaskmaskine | <input type="checkbox"/> Varmovn |
| <input type="checkbox"/> Fryser | <input type="checkbox"/> Grillplade | <input type="checkbox"/> Burgermaskine |
| <input type="checkbox"/> Køleskab | <input type="checkbox"/> Komfur | <input type="checkbox"/> Pølserister |
| <input type="checkbox"/> Pålægsmaskine | <input type="checkbox"/> Kaffemaskine | <input type="checkbox"/> Kasseapparat |
| <input type="checkbox"/> Pizzaovn | <input type="checkbox"/> Microbølgeovn | |
| <input type="checkbox"/> Grill | <input type="checkbox"/> Suppekoger | |
| <input type="checkbox"/> Varmeskab | <input type="checkbox"/> Isterningsmaskine | |
| <input type="checkbox"/> Afrydningsvogn | <input type="checkbox"/> Cafeteriamontre | |
| <input type="checkbox"/> Vandbad | <input type="checkbox"/> Salgsdisk | |

Køkkenassistentfaget

Udfyldes ved ansøgning om godkendelse som uddannelsessted i køkkenassistentfaget

Maskinelt udstyr:

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Køleskab med blæst | <input type="checkbox"/> Fryser med blæst | <input type="checkbox"/> Salgsdisk | <input type="checkbox"/> Kasseapparat |
| <input type="checkbox"/> Rørmaskine | <input type="checkbox"/> Kødhakker | <input type="checkbox"/> Blender | <input type="checkbox"/> Komfur |
| <input type="checkbox"/> Varmeskab | <input type="checkbox"/> Steamgryder | <input type="checkbox"/> Elektrogryder | <input type="checkbox"/> Kippande |
| <input type="checkbox"/> Pålægsmaskine | <input type="checkbox"/> Konvektionsovn | <input type="checkbox"/> Andre ovn | <input type="checkbox"/> Opvaskemaskine |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelskræller | | | |

Produktionsbeskrivelse:

Produktionsantal pr. dag:

Patienter/klienter/kunder pr. dag

Portioner varmt mad

Mad ud af huset

Personalemad:

Stk. Smørrebrød:

Stk. Sandwich:

Lune retter:

Frokostanretninger:

Salater:

Buffet

- Hver dag
 Ofte
 En gang imellem
 Sjældent
 Aldrig

Bagning:

- Hver dag
 Ofte
 En gang imellem
 Sjældent
 Aldrig

Anvendes der grønlandske råvarer:

- Hver dag
 Ofte
 En gang imellem
 Sjældent
 Aldrig

Diæter

- Flydende kost
 Energi- og proteinrig kost
 Blød kost/kost med modificeret konsistens
 Allergikost (eks. Fisk, citrus m.m.)
 Laktose-fattig kost
 Affedning
 Diabetes diæt
 Andet (Beskrives):

Administrative opgaver:

Hvilken har lærlinge mulighed for at deltage i:

- Lønindberetning
- Vagtplanlægning
- Kostplanlægning
- Arbejdsplanlægning
- Indkøb
- Lagerstyring / status
- Leverandørvalg
- Anvendelse af EDB
- Kalkulation
- Budgetlægning & opfølgning
- Kvalitetskontrol (Egenkontrol)
- Overenskomster
- Love & regler

Den fagligt ansvarlige kontaktperson for oplæring i køkkenassistentfaget er:

Hotel/turismeassistent

Ved ansøgning om lærestedgodkendelse, udgyldes skema'erne for receptionist- og cafeteria/kantineassistentfagene.

Supplerende oplysninger, der ikke er anført i skema:

Ansøgningen sendes til:

**BRANCHEUDVALGET FOR LEVNEDSMIDDELUDDANNELSERNE I GRØNLAND
C/O INULI - BOX 123 - 3921 NARSAQ**

Oplysningerne i dette skema er til brug for brancheudvalgets vurdering af virksomhedens egnethed som lærested.

I bedømmelsen af virksomheden, vil der, foruden disse oplysninger, indgå en besigtelse af virksomheden.

Oplysningerne i dette skema afgives på tro og love og vil blive behandlet fortroligt i brancheudvalget

den 20

underskrift

Modtaget i Brancheudvalget d.: