

**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"/> Person søgeanlæg | <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.:**