

**Ansøgning om
godkendelse som lærested for:**

Ernæringshjælpere og ernæringsassistenter

**Bestyrelsen
for
Levnedsmiddelområdet**

**INULLI
Box 123
3921 Narsaq**

Tlf.: 661313 - Fax: 661333 - e-mail: inulli@inulli.com

FIRMANAVN OG ADRESSE

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

Tlf:

Fax:

e-mail:

Arbejdsgivernr.:

Etableringsdato:

LÆRESTEDET

Institutionsleder:
Køkkenansvarlig:

INSTITUTIONSTYPE

- Vuggestue Kantine
- Børnehave Alderdomshjem
- Sygehus Integreret børneinstitution
- Kollegium **

** Andet, angiv arten.

GODKENDELSE SØGES TIL:

- Ernæringshjælper
- Ernæringsassistent

PERSONALEFORHOLD

Udfyld for det/de fag, der søges godkendelse for	Deltid	Heltid
Antal faglærte kokke ansat på helårsbasis		
Antal faglærte cater- og kantineassistenter på helårsbasis		
Antal faglærte ernæringsassistenter/køkkenledere/økonomaer		
Antal ikke faglærte køkkenmedarbejdere med mere end 3 års brancheerfaring ansat på helårsbasis		
Antal ikke faglærte køkkenmedarbejdere med mere end 3 års brancheerfaring ansat på helårsbasis		
Sæsonmedarbejdere - Art:		

Ansatte lærlinge

Virksomheden har følgende antal lærlinge under uddannelse:

- Kokkelærlinge Cater- og kantineassistentlærlinge
- Ernæringsassistentlærlinge Ernæringshjælperlærlinge

Virksomheden har følgende åbningstider:

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

Ferier og sæsonlukningsperioder

Virksomheden har ferielukket i perioden fra _____ til _____

Virksomheden har sæsonlukket i perioden fra _____ til _____

Ernæringshjælper- og ernæringsassistentfaget

Udfyldes ved ansøgning om godkendelse som praktiksted i ernæringsfagene

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"/> Røremaskine | <input type="checkbox"/> Kødhakker | <input type="checkbox"/> Blender | <input type="checkbox"/> Komfur |
| <input type="checkbox"/> Varmeskab | <input type="checkbox"/> Steamgryder | <input type="checkbox"/> Elektrogyder | <input type="checkbox"/> Kipsteger |
| <input type="checkbox"/> Pålægsmaskine | <input type="checkbox"/> Konvektionsovn | <input type="checkbox"/> Andre ovne | <input type="checkbox"/> Opvaskemaskine |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelskræller | | | |

Produktionsbeskrivelse:

Patienter/klienter/kunder pr. dag:

Portioner varm mad:

Mad ud af huset:

Personalemad:

Stk. smørrebrød:

Stk. sandwich:

Lune retter:

Frokostanretninger:

Salater:

Bagning:

Hver dag

Ofte

Buffet

Hver dag

Ofte

En gang imellem

Sjældent

Aldrig

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 (f.eks. fisk, citrusfrugt m.m.)

Fedt- og kolesterolfattig kost

Diabeteskost

**

**

** Andet

Administrative opgaver:

Hvad har lærlingen mulighed for at deltage i?

Kostplanlægning

Vagtplanlægning

Indkøb

Varebestilling fra DK

Egenkontrol

Lagerstyring / status

Kalkulation

Overenskomst / Love og regler

Ansøgningen sendes, sammen med den køkkenansvarliges uddannelsesbevis, til:

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

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

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

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

den 20

underskrift

Modtaget i Bestyrelsen d.: