

# IGU-PAKKER



KØKKENASSISTENT PÅ HOTEL

---



# IGU-aftalen

En IGU-aftale indgås mellem en virksomhed og en IGU-elev. Det er disse to parter, der i fællesskab har ansvaret for at udarbejde en IGU-plan. Det kan virke uoverskueligt at skulle tilrettelægge et toårigt IGU-forløb bestående af både praktisk opkvalificering i virksomheden, relevante AMU-kurser og danskuddannelse, der matcher IGU-elevens behov – ikke mindst hvis det er første gang, man som virksomhed stiller en IGU-plads til rådighed.

Derfor har vi udarbejdet konkrete eksempler på, hvordan IGU-forløb *kan* se ud inden for forskellige brancher. Formålet er at gøre forløbet mere overskueligt ved at opdele det i moduler med forskellige kompetenceniveauer og -mål. Vi håber samtidig at kunne inspirere virksomheder og IGU-elever til at strukturere gode, branchespecifikke forløb, der matcher arbejdsopgaverne i den enkelte virksomhed såvel som IGU-elevens behov og ønsker.

## GODE RÅD TIL VIRKSOMHEDEN

Vi har samlet en række gode råd til virksomheder, der skal etablere en IGU-elevplads for første gang.

- ⇒ Der skal inden forløbets start udarbejdes en IGU-aftale for det samlede IGU-forløb. IGU-aftalen skal beskrive praktikstillingens mål, arbejdsområde og –funktioner. Har I svært ved at udarbejde en detaljeret plan fra start, så fokuser på den overordnede ramme for forløbet og **kom i gang**.
- ⇒ Behovene for praktisk opkvalificering og AMU-kurser bliver tydelige i takt med, at IGU-eleven får flere opgaver og større ansvar. **Tilpas og specificer løbende aftalen** sammen med IGU-eleven.
- ⇒ **IGU-forløbet skal indeholde 20 ugers uddannelse.** Uddannelse dækker både over AMU-kurser og danskuddannelse på forskellige niveauer.
- ⇒ **Det er kommunen, der står for at henvise IGU-eleven til danskuddannelse på sprogcentrene.** Denne del af forløbet bør derfor aftales med kommunen. Hvis der er behov for det, kan IGU-eleven også følge supplerende danskuddannelse uden for IGU-forløbet. Tilpas mængden af sprogundervisning til den enkelte IGU-elevs behov.
- ⇒ **AMU-kursusindholdet bør tilrettelægges i samråd med den lokale kursusudbyder.** Det er dem, der har overblik over det lokale udbud og ved, hvad der i praksis kan lade sig gøre. Så vidt det er muligt, anbefaler vi, at man som supplement til danskundervisningen placerer gennemsnitligt ti dages AMU-kurser pr. halvår for at understøtte IGU-eleven kompetenceudvikling.
- ⇒ **Afstem løbende jeres forventninger** med IGU-eleven. Gør det klart hvilke praktiske kompetencer, I forventer, IGU-eleven opnår i de forskellige dele af forløbet, og hvorfor disse kompetencer er relevante.

- ⇒ Forsøg så vidt muligt at tilrettelægge IGU-forløbet således, at det kan fungere som **springbræt til en brancherelevant erhvervsuddannelse**. Kontakt det lokale erhvervsuddannelsescenter for at få afklaret, hvilke realkompetencer jeres IGU-elev skal besidde for at få adgang til en relevant erhvervsuddannelse.

## Køkkenassistent på hotel

### IGU-pakkens omfang

2 år eller 104 uger inkl. 2 x 6 ugers ferie, herunder:

- Praktik: i alt 84 uger á 37 timer
- Danskuddannelse: i alt 12 uger á 37 timer
- AMU-uddannelse: i alt 8 uger á 37 timer

Dette toårige IGU-forløb har til formål at opkvalificere IGU-eleven til ordinære jobs inden for **hotel og restauration**. Gennem målrettet og arbejdsrelateret sprogundervisning, uddannelse og virksomhedspraktik får IGU-eleven det nødvendige kendskab til jobområdet metoder, udstyr og materialer, arbejdsmiljø og sikkerhed. Forløbet sigter mod at gøre eleven i stand til selvstændigt at udføre typiske arbejdsopgaver inden for dette arbejdsområde.

Vi anbefaler, at forløbet deles op i **tre moduler**. På **modul 1**, som strækker sig over 1. halvår, introduceres IGU-eleven til hotel- og restaurationsområdet og tilegner sig den nødvendige viden om hygiejne og førstehjælp. **Modul 2**, som både løber over 2. og 3. halvår, skal sikre kvalitet og effektivitet i elevens arbejde. **Modul 3**, der udgør det 4. og sidste halvår, kan benyttes til specialisering. Virksomheden kan fx benytte modulet til at opkvalificere eleven til at udføre bestemte, specialiserede arbejdsopgaver. Alternativt kan der bygges oven på de to foregående moduler med flere generelle kompetencer.

Det skal understreges, at de foreslåede kurser i hvert modul er **eksempler** på uddannelsesindhold.

Det er vigtigt, at man som virksomhed rådfører sig med sit lokale uddannelsescenter og tilrettelægger uddannelsesindholdet alt efter lokalt udbud mv.

## MODUL 1 – INTRODUKTION

### **Indhold – 1. halvår**

26 uger inkl. 3 ugers ferie

21 ugers praktik og danskuddannelse (4 dages praktik og 1 dages danskundervisning om ugen)

2 ugers AMU-kurser (ca. 10 dage), fx:

- Fødevarerhygiejne og egenkontrol (4 dage) (OBS: kan kræve tolkebistand & kan også være hotellets eget kursus)
- Førstehjælpskursus (ca. 2 dage) (samme kursus som for andre medarbejdere på hotellet)
- Service og værtsskab (2 dage)
- Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job (2 dage)

Efter afslutningen af modul 1 har IGU-eleven gennem virksomhedspraktikken fået indblik i og generel introduktion til de mest almindelige arbejdsopgaver i et køkken. Derudover har IGU-eleven gennem AMU-kurser opnået det nødvendige kendskab til hygiejnestandarder, viden om og praktisk introduktion til førstehjælp samt grundlæggende forståelse for god service og kommunikation.

### **Kompetencemål**

- IGU-eleven er blevet introduceret til de mest almindelige arbejdsopgaver i et køkken og kender til branchens mest anvendte værktøjer, materialer og fagsprog
- IGU-eleven kan leve op til de hygiejnemæssige krav og standarder, der er i et køkken
- IGU-eleven er kan udøve den nødvendige førstehjælp, der kan blive relevant i et køkken
- IGU-eleven kan yde god service og kommunikation i øjenhøjde
- IGU-eleven kender til god ergonomi inden for arbejdet i et køkken og kan vælge varierede arbejdsstillinger samt lave øvelser til at forebygge nedslidning
- IGU-eleven er blevet introduceret til gældende politikker og regler for arbejdsmiljø på arbejdspladsen

## MODUL 2 – KVALITET OG EFFEKTIVITET I OPGAVELØSNINGEN

### **Indhold – 2. halvår**

26 uger inkl. 3 ugers ferie

21 ugers praktik og danskundervisning (4 dages praktik og 1 dags danskundervisning om ugen)

2 ugers AMU-kurser (ca. 10 dage), fx:

- Fagunderstøttende dansk som andetsprog (10 dage)

### **Indhold – 3. halvår**

26 uger inkl. 3 ugers ferie

21 ugers praktik og danskundervisning (4½ dages praktik og ½ dags danskundervisning om ugen)

2 ugers AMU-kurser (ca. 10 dage), fx:

- Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr (2 dage)
- Det kreative kolde køkken (5 dage)
- Salat og salatbar i madfremstilling (2 dage)

Modul 2 skal sikre kvalitet og effektivitet i elevens opgaveløsning. Dette opnås bl.a. ved at udvide elevens kendskab til branchens fagtermer og ved at gøre eleven i stand til selvstændigt at håndtere og anvende tekniske hjælpemidler. Der lægges vægt på, at eleven, efter afslutning af modulet, er selvstændig i udførelsen af de mest almindeligt forekommende arbejdsopgaver i køkkenet.

### **Kompetencemål**

- IGU-eleven kan udføre de mest almindelige arbejdsopgaver i et køkken og kan bruge branchens mest anvendte værktøjer og materialer.
- IGU-eleven kan kommunikere om værktøjer, udstyr, materialer, arbejdsprocesser og andre forhold, der er centrale for arbejdet i et køkken.
- IGU-eleven kan selvstændigt kombinere klassiske og kreative retter i det kolde køkken
- IGU-eleven kan selvstændigt planlægge og sammensætte salater/salatbar

## MODUL 3 – SPECIALISERING

### **Indhold – 4. halvår**

26 uger inkl. 3 ugers ferie

21 ugers praktik og danskundervisning (4½ dages praktik og ½ dags danskuddannelse om ugen)

2 ugers AMU-kurser (ca. 10 dage) fx:

- Bæredygtighed på hotel og restaurant (2 dage)
- Smørrebrød – nu og i fremtiden (3 dage)
- Brød, kager og desserter i cafeteria og kantine (5 dage)

Modul 3 tager udgangspunkt i den enkelte elev og virksomheds behov og ønsker. Modulet kan fx benyttes til at opkvalificere eleven til at udføre bestemte og specialiserede arbejdsopgaver. Alternativt kan modulet benyttes til at udvikle generelle, relevante kompetencer yderligere eller til at videreudvikle personlige kompetencer, fx indenfor kommunikation. I dette eksempel opkvalificeres IGU-eleven inden for bæredygtighed samt produktion af smørrebrød samt brød og desserter.

### **Kompetencemål**

- Specialiserede kompetencer med relevans for hotelområdet eller videreudvikling af yderligere relevante (fx personlige) kompetencer

I dette eksempel:

- IGU-eleven kan gennemgå og registrere ressourceforbruget og brugen af miljøbelastende produkter inden for egne arbejdsområder, og relatere dette til de miljømålsætninger, virksomheden har formuleret.
- IGU-eleven kan tilberede smørrebrød og kan fremstille nye former for smørrebrød i virksomhedens stil
- IGU-eleven kan fremstille kolde og varme desserter og fremstille forskellige typer dej til produktionen af brød og kager samt anvende bake-off produkter.

## KOLOFON

Foreningen Nydansker og LG Insight har sammensat de enkelte pakker på baggrund af erfaringer fra *Branchepakkeindsatser* i 17 danske kommuner. De foreslåede uddannelseselementer er hentet fra allerede eksisterende uddannelsesstilbud hos de danske VEU-centre. Pakkerne er kvalitetssikret i samarbejde med VEU Hovedstaden & Bornholm og/eller virksomheder inden for branchen.



FORENINGEN  
NYDANSKER  
ERHVERVSLIVETS FORETRUKNE  
MANGFOLDIGHEDSPARTNER



LG Insight