

# IGU-PAKKER



KØKKEN/KANTINEMEDARBEJDER

---



# 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 sprogcentre**. 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.

## Køkken/kantinemedarbejder

### 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 job inden for **køkken/kantinebranchen**. Gennem brancheorienteret sprogundervisning, uddannelse og virksomhedspraktik får IGU-eleven det nødvendige kendskab til jobområdets metoder, udstyr og materialer, arbejdsmiljø og sikkerhed. Forløbet sigter mod at gøre eleven i stand til selvstændigt at udføre typiske arbejdsopgaver inden for dette brancheområde.

Vi anbefaler, at forløbet deles op i **tre moduler**. På **modul 1**, som strækker sig over 1. halvår, introduceres IGU-eleven til køkken/kantinebranchen og de gældende regler for hygiejne og håndtering af fødevarer samt til det danske arbejdsmarked. **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 dags danskundervisning om ugen)

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

- Introduktion til det danske arbejdsmarked (3 dage)
- Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job (2 dage)
- Fødevarehygiejne og egenkontrol (4 dage)
- Introduktion til førstehjælp (0,4 dag)

Efter afslutningen af modul 1 har IGU-eleven gennem virksomhedspraktik fået indblik i og generel introduktion til køkken/kantine-områdets mest almindelige arbejdsopgaver og hjælpemidler (med inddragelse af relevant fagsprog) samt til de for branchen relevante sikkerhedsforanstaltninger. Derudover har IGU-eleven gennem AMU-kurser opnået grundlæggende kendskab til både skrevne og uskrevne regler på det danske arbejdsmarked og til vigtigheden af godt et arbejdsmiljø, god ergonomi og basal førstehjælp.

### **Kompetencemål**

- IGU-eleven er blevet introduceret til typiske arbejdsopgaver inden for køkken/kantine-området og kender til de mest almindeligt anvendte værktøjer og materialer
- IGU-eleven er blevet styrket i at kunne begå sig på det danske arbejdsmarked ud fra et basalt kendskab til regler og aftaler, rettigheder og pligter vedrørende eksempelvis løn, ferie og sygdom, der er relevante for den pågældende branche og generelt på arbejdsmarkedet
- IGU-eleven kan medvirke til et sikkert og sundt fysisk og psykisk arbejdsmiljø på baggrund af viden om risikofaktorer og er blevet introduceret til både uhensigtsmæssige og hensigtsmæssige arbejdsstillinger og –rutiner
- IGU-eleven er blevet introduceret til og kan efterleve gældende lovgivning vedrørende håndtering, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne
- IGU-eleven er blevet introduceret til overordnede principper for egenkontrol, systematisk overvågning af fødevarer og problemløsning i tilfælde af uregelmæssigheder
- IGU-eleven er blevet introduceret til og kan yde grundlæggende førstehjælp

## 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-uddannelse (ca. 10 dage), fx:

- Grundtilberedning i restaurant og kantine (5 dage)
- Råvarer i køkkenet (2 dage)
- Anretning af mad i cafeteria og kantine (4 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-uddannelse (ca. 10 dage), fx:

- Brød, kager og desserter i cafeteria og kantine (5 dage)
- Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine (5 dage)

Modul 2 skal sikre kvalitet og effektivitet i elevens opgaveløsning. Dette opnås bl.a. ved at gøre eleven i stand til selvstændigt at varetage tilberedning, anretning og servering af almindeligt forekommende lune og varme retter samt brød, kager og desserter. Der lægges vægt på, at eleven, efter gennemførelse af modulet, er selvstændig i udførelsen af de mest almindeligt forekommende arbejdsopgaver indenfor køkken/kantineområdet.

### **Kompetencemål**

- IGU-eleven har kendskab til og kan selvstændigt udføre almindeligt forekommende grundtilberedninger af forskellige råvarer på baggrund af viden om de fem sensoriske grundsmage
- IGU-eleven er blevet introduceret til og kan vurdere råvarer, der forekommer i kantine-, cafeteria-, restaurant- og storkøkkener, i forhold til kvalitet, økologi, sæson og næringsværdi
- IGU-eleven kan anrette og dekorere de fremstillede produkter til salg

- IGU-eleven kan fremstille forskellige typer dej til produktion af brød og kager samt anvende forskellige bake off produkter
- IGU-eleven kan fremstille kolde og varme desserter
- IGU-eleven kan, med afsæt i sæsonens råvarer, selvstændigt tilberede almindeligt forekommende klassiske og kreative retter i det lune og varme køkken
- IGU-eleven kan planlægge, klargøre, fremstille og anrette lune og varme retter, herunder specialiteter, tallerken- og fadanretninger og buffeter

## 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-uddannelse (ca. 10 dage) fx:

- Økologisk planlægning og produktion i cafeteria (5 dage)
- Det gode grundforråd (2 dage)
- Sandwich og café-retter (2 dage)
- Salg og service i gæstebetjening (1 dag)

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 opnår IGU-eleven en specialisering inden for økologi, det gode grundforråd, sandwich og caféretter samt salg og service i gæstebetjening.

### Kompetencemål

- Specialiserede kompetencer med relevans for køkken/kantinebranchen eller videreudvikling af yderligere relevante (fx personlige) kompetencer

I dette eksempel:

- IGU-eleven kan ved hjælp af økologiske råvarer tilberede, portionere og anrette varme, lune og kolde anretninger

- IGU-eleven kan planlægge og opbygge et grundforråd efter en given årstid samt anvende hensigtsmæssige konserveringsmetoder
- IGU-eleven kan fremstille og anrette sandwich og caféretter. Derudover kan IGU-eleven nytænke klassiske caféretter med nye smagsvarianter og anretninger, der stemmer overens med virksomhedens koncept
- IGU-eleven kan med afsæt i virksomhedens kultur- og værdisæt anvende anerkendende kommunikation til at fremme salg og service i gæstebetjeningen

## 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