

Referat nr. 4 år 2016

LUU:	Hotel og Restaurant		
Indkaldt af:	Susanne Hansen		
Tid og Sted:	CELF den 6. december 2016 kl. 10.00 -13:00 – lok. 612		
Deltagere:	Fra LUU:	A-siden: Gert Larsen Hans-Henrik Hansen Allan K. Hansen	B-siden Erik Ravn Hans Bækkel Jan Tyrrestrup – afbud
	Fra CELF:	Susanne Hansen Nina Weesgaard Lena Pind Jannie Bojesen Jesper Engel	
	Andre deltagere:		
	Referent:	Lena Pind	Dato: 06.12.16
Udsendt til:	LUU Hotel og Restaurant		
Afbud:			
Bilag:			
Dagsorden:	- Godkendelse af dagsorden - Nyt fra skolen v/ uddannelseschef LUU formøde afholdt den 7.11.16, hvor følgende punkter blev diskuteret ift. hovedforløb: - Forslag til "Advisory Board" for gastronomuddannelsen. - Vi afprøver konceptet - Beskrivelser – LUU's rolle. - Enighed om at LUU er rådgivende og godkendere af de lokale undervisningsplaner. 2 skarpe profiler på uddannelsen – hvordan synliggør vi dette for vores omverden? - Inputs ønskes fra LUU. Hvordan synliggør og markedsfører vi henholdsvis gastronomien og cater/smørrebrød, så det bliver tydeligt i virksomhederne, at begge retninger findes? - Skoleperioder og samlæsning? - CELF skal gå "all in" – udbyde alle 3 hovedforløb på samme tid (1 gang i september og 1 gang i jan/feb). Hele pakken skal være skarp (skolens gastronomiske miljø, skal afspejle virkeligheden, særskilt skolehjemsafdeling, fritidsaktiviteter og ekstra faglighed i fritiden) - Evt. opgave til LUU: undersøge, hvad Guldborgsund Kommune kan/vil tilbyde af fritidsaktiviteter til eleverne på skolehjem? I trepartsaftalen er der lige nu lagt op til en dimensionering ift. ernæringsassistentuddannelsen, som formentlig vil få store konsekvenser for uddannelsen på CELF. Ville en smørrebrød/cater kunne varetage samme jobfunktion? "Cateren" er typisk velegnet til større kantiner. På Scandlines uddannes catere. Typisk tilbydes muligheden for at tage en cateruddannelse til EUV elever. Der er		

enighed om, at der skal fokuseres på cateruddannelsen og gastronomuddannelsen og ikke gastronom**assistent**uddannelsen.

En snak om, hvordan hovedforløbene lægges i forhold til branchens behov. Der var enighed om 2 årlige opstartsdatoer. Datoerne skal findes ultimo september samt primo januar.

Susanne har kontakt med flere interessenter for at udvikle uddannelsen og få elever til CELF. Hotelkæden Radisson Blu er interesseret med flere Københavnske hoteller. Derudover arbejdes der tæt sammen med de øvrige fødevareskoler i regionen og der er fokus på diverse projekter, herunder Frugtfestival i Sakskøbing, projekt med Kunstmuseet Fuglsang, Danmark Dejligst mv.

Vi skal have fat i målgruppen fra Tyskland, evt. ved hjælp af Mobilitätsprogramm (Mobipro). Suha initierer et møde mellem Frank Neff , Allan Hansen og Svend Erik Jessen om muligheder.

Erik Ravn tager kontakt med John Brædder omkring fritidsaktiviteter for kommende gastronomelever på hovedforløb. Ligeledes kontaktes Lolland Kommune med samme ønske.

3. Aktuelt fra grundforløb og projekter med fokus på fødevareuddannelserne

Kringelborg Alle Optagede til januar 2017 pt	GF2	Fra GF1	
Anlægsgartner	2	2-3	
Landbrugsuddannelsen	4	1	
Bager/konditor	3	3 EUX	
Ernæringsassistent	5	3	
Receptionist	2		
Detailslagter	3	2-3	
Tjener	2		
Gastronom	0	Måske 3	

Nakskov Ansøgere/endnu ikke optaget Til januar 2017 pt	GF2	Fra GF1	
Bager/konditor	1 ansøger		
Ernæringsassistent	1 ansøger		
Detailslagter	0 ansøgere		
Gastronom	5 ansøgere		

Vi har fået afslag på projektansøgningen til AUB på grund af manglende midler.

Projekt Fuglsang omkring Bordets Magi: Eleverne fra CELF i Nakskov er i gang med et samarbejde med Fuglsang, hvor eleverne skal indgå i et projekt omkring bordets magi. Projektet kulminerer i april med en større event.

Årshjul for arbejdet i LUU

- Hvilke opgaver skal vi løse i LUU? Hvornår giver det mening, at punkterne kommer på dagsordenen ift. vores 4 årlige møder? (marts, juni, sept., dec.? 2017). Hvor skal vi holde møderne?

- Erik Ravn: Vi skal tale om efteruddannelse, fællespakker til ledige.
- Rådets anbefalinger – udvikling af gastronom uddannelsen
- Tjeneruddannelsen. Per Beck Grønning (jobcenter) kan Allan Hansen og (Erik Ravn) indkalder ham til en snak, Kan man lave en "mini-uddannelse" til tjener. Tovholder er Allan Hansen
- IGU (integration). Der kan være muligheder den vej.
- Erik Ravn foreslår at vi tematiserer LUU møderne
- Tema 1, Rådets anbefalinger – udvikling af gastronom uddannelse
- Tema 2, Projektudvikling, a la "Frugtfestivalen"
- Tema 3 Efteruddannelse
- Tema 4: Praktikpladser og vejen mellem elev og mester
- Hvordan skal møderne afholdes. Marts → Karin Hvidtfeldt "Sakskøbing madskole" (Susanne kontakter). Juni på smålandshavet (Hans Jes Bækkel kontakter), Karrebaksminde. September på Lalandia (Erik Ravn), December på CELF.

4. Nyt fra fagligt udvalg

Herunder:

- AUB ansøgning afvist grundet manglende midler.
- Orientering fra Horesta om, at der er indsendt forslag til gennemførelse af EUX på gastronomuddannelsen.
- IGU, integreret flygtninge/indvandrere prøver at få målgruppen på arbejdsmarkedet og siden hen tage en uddannelse.
- Allan Hansen har fået en henvendelse fra ZBC. Allan vil naturligvis gøre sit for at sende eleverne sydpå.
- Praktikcentret kan max. sende elever ud i 14 dage i forbindelse med deres skolepraktik.
- Horesta har besluttet at holder deres næste bestyrelsesmøde på CELF i februar.

	5. Nyt fra virksomhederne ○ Juletravlhed 6. Nyt fra praktikpladskonsulenten (praktikpladsopsøgende arbejde) ○ Nina Weesgaard har været på virksomhedsbesøg. Postnumrene 4760- 4900 er besøgt. LUU vil gerne have Næstved med på besøgslisten. Nina taler med sin chef, om det kan lade sig gøre. 31 virksomheder er besøgt. De er som udgangspunkt positive og glæder sig til at høre mere om gastronomuddannelsen. 1 tjener søges, 3 kokke søges i den forbindelse 7. Nyt fra markedsconsulenten (hvilke 6 ugers efteruddannelsespakker tilbyder CELF)? ○ Der er lavet om på 6 ugers pakkerne. Jannie har fået forespørgsel fra en restaurant om kursus i januar, februar måned og prøver at stykke et kursus sammen, der kan afholdes de første dage om ugen. ○ De ledige, der er lige nu, er forholdsvis langt fra arbejdsmarkedet pga. den lave ledighed. 8. Evt.
	JULEFROKOST☺