

**ØVELSE GØR
MESTER**



Vil du være ernæringsassistent?

I denne brochure kan du læse om ernæringsassistentuddannelsen, som du kan tage grundforløbet til på Food College Aalborg. Du kan læse om, hvad en ernæringsassistent laver, og hvordan uddannelsen foregår. Desuden kan du læse om praktikpladser, økonomi under uddannelsen, videreuddannelse, vejledning m.m.

Ernæringsassistentuddannelsen er en erhvervsuddannelse, som du kan bruge med det samme. Sammen med de andre uddannelser på Food College Aalborg hører den under området Mad til mennesker.

Ingen kommer sovende til succes. For at blive ernæringsassistent skal du have lyst til at skabe resultater og vilje til at udvikle dig fagligt og personligt. Du skal kunne fordybe dig i detaljer og have tålmodighed til at øve dig igen og igen... Men øvelse gør mester! Er du parat?

Hvad arbejder en ernæringsassistent med?

Ernæringsassistenter arbejder med tilberedning af mad, diæter og hygiejne. Som uddannet ernæringsassistent har du en stor viden om mad og råvarer og ved, hvordan man laver god og sund mad fra bunden og anretter den lækkert. Hvad er det, vi indtager, og hvad gør maden ved os? Den slags spørgsmål kan en ernæringsassistent svare på.

Som ernæringsassistent får du typisk job i storkøkkener eller kantiner på fx skoler, institutioner, plejehjem eller hospitaler. Her er god hygiejne ekstra vigtigt. Du tilbereder mad i store mængder og med det mål, at maden alligevel skal være perfekt tilberedt og ernæringsmæssigt tilpasset dem, der skal spise den – og typisk ikke selv kan vælge frit, hvad de vil have. Fedtbegrænsning, vitamin- og proteinindhold og hensyntagen til alle mulige diæter, allergier og intolerancer indgår konstant i ernæringsassistentens arbejde og planlægning. En vigtig del af dit arbejde er også at rengøre køkkenet efter madlavning.

På uddannelsen til ernæringsassistent lærer du om fødevarer, ernæring, kost, hygiejne, indløb og økonomi. Du lærer også om de forskellige hjælpemidler, der findes, til at forarbejde og

tilberede maden eller forlænge dens holdbarhed. Desuden lærer du at udvikle nye produktionsmetoder og at stå for kontrol af hygiejnen i køkkenet.

Uddannelsen til ernæringsassistent varer 3 år, og du kan tage det første halve år (grundforløbet) på Food College Aalborg. Er du interesseret i en kortere uddannelse, kan du også vælge at stoppe din uddannelse efter 1 ½ år. Så er du uddannet ernæringshjælper og har styr på de grundlæggende funktioner i et storkøkken.

Mesterlære – en anden vej gennem uddannelsen

Du har mulighed for at tage ernæringsassistentuddannelsen som mesterlære. Det betyder, at du bliver oplært i en virksomhed det første år i stedet for at gå på uddannelsens grundforløb. Du skal indgå en uddannelsesaftale med virksomheden. Sammen med din mester og en faglærer fra Food College Aalborg laver du en personlig uddannelsesplan, og i slutningen af det første praktikår bliver du fagligt vurderet. Hovedforløbet følger du på samme måde som de elever, der har gennemført grundforløbet på Food College Aalborg.

”

Der er bare en rigtig god stemning her på skolen! Jeg kan mærke, at lærerne kan lide det, de laver – og de har oplevet meget, så de kan lære meget fra sig.

Rikke-Freja Aslak Andersen, ernæringsassistent-elev



Din vej gennem uddannelsen



1.

Tilmeld dig grundforløbet Mad til mennesker på Food College Aalborg.

Der findes forskellige versioner af grundforløbet, som du kan vælge imellem: det obligatoriske grundforløb, erhvervsklar og karrierelinjen. De varierer i forhold til længde, fag og niveau i fagene. Sammen finder vi det grundforløb, som passer bedst til dig. Se evt. brochuren "Grundforløb" på techcollege.dk/brochurer

2.

Gennemfør grundforløbet, som varer 20 til 60 uger.

Grundforløbet foregår på skolen og består af teoretisk og praktisk undervisning. Du kan afprøve flere forskellige fag inden for Mad til mennesker, inden du bestemmer dig for, hvilken uddannelse du helst vil have.

3.

Indgå en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed.

For at fortsætte din uddannelse med et hovedforløb skal du have en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed, der kan lære dig op i dit fag. Vores praktikpladskonsulenter hjælper dig med at finde et godt sted.

4.

Gennemfør hovedforløbet på en anden erhvervsskole.

Når du går på hovedforløbet, har du skiftevis perioder med undervisning på skolen og perioder med praktik i virksomheden. Langt den største del af tiden er du i virksomheden.

5.

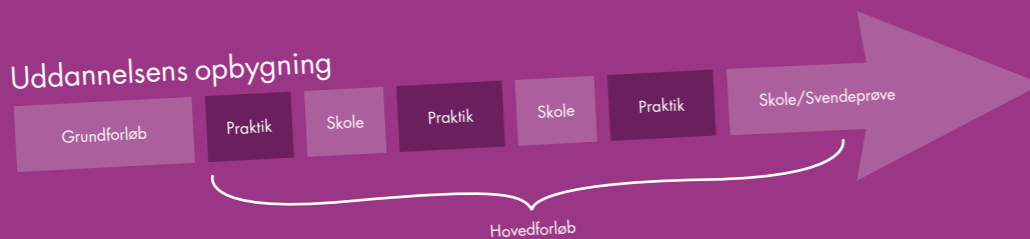
Bestå svendeprøven og få et svendebrev som bevis på din faglige dygtighed.

Ernæringsassistentuddannelsen afsluttes med en svendeprøve, som du skal bestå. Svendeprøven er projektorienteret. Den består af en teoretisk opgave og en praktisk prøve.

Fag og forløb – få et overblik

Speciale	Ernæringsassistent	
Varighed inkl. grundforløb	3 år	
Skoleperioder på hovedforløbet	3 x 10 uger inkl. 20 ugers grundforløb	
Obligatoriske fag	<ul style="list-style-type: none"> ·Diætetik ·Engelsk ·Ernæringslære i teori og praksis ·Fødevarelære ·Kostlære og vurdering ·Metodik, produktion, planlægning, kalkulation og kvalitet 	<ul style="list-style-type: none"> ·Miljø ·Produktionshygiejne ·Samarbejde og kommunikation ·Samfundsfag ·Sensorik og madkvalitet
Valgfag	<ul style="list-style-type: none"> ·Bæredygtighed og nærvær ·Diætetik ·Ernæringslære i teori og praksis ·Internationalisering af mad ·Kostlære og vurdering ·Kreativ anretning 	<ul style="list-style-type: none"> ·Kreativitet i måltider ·Kreativitet, iværksætter og innovation ·Leve-bo-miljø – brugeren i centrum ·Måltider til ældre, nu og i fremtiden ·Skolemad – et måltid i skolen

Uddannelsens opbygning



”

Jeg vil rigtig gerne have min egen diæt klinik, hvor jeg kan vejlede og hjælpe børn, der får medicin – fx autister og diabetikere – så de spiser sundt.

*Rikke-Freja Aslak Andersen,
ernæringsassistent-elev*

Undervisningen på skolen

På ernæringsassistent-uddannelsen er størstedelen af dine skema-timer tilrettelagt som traditionel undervisning, enten i teorilokaler eller i praktiske værksteder. Herudover er nogle af timerne tilret-telagt som projekttimer, hvor du arbejder med forskellige temaer, ugeopgaver og projekter i de åbne læringsmiljøer på skolen.

Skolens faciliteter

Ernæringsassistent-uddannelsens grundforløb foregår på Food College Aalborg på Rørdalsvej i Aalborg. Food College Aal-borg er en moderne skole med alle de faciliteter, maskiner m.m., som hører til faget. Vi har også gode it-faciliteter med trådløst internet, et godt studiemiljø og en god kantine.

Økonomi under uddannelsen

Når du har indgået en uddannelsesaftale med en virksomhed, får du løn både i praktikperioderne og under skoleperioderne. På grundforløbet kan du søge om SU, hvis du ikke har indgået en uddannelsesaftale og er over 18 år.

Skolehjem

Tech College Aalborg har et skolehjem, der er fælles for alle col-leger. Her kan du bo, hvis du har mindst fem kvarter til skole med offentligt transportmiddel. På skolehjemmet er der pejsestue, elevcafé, computercafé, tv-stue, bordtennis, billard, motionscen-ter mv. Du kan også deltage i fællesaktiviteter og få hjælp til lektierne. Er du under 18 år og uden uddannelsesaftale, kan du bo gratis på skolehjemmet. Har du en uddannelsesaftale, og er du fyldt 18 år, gælder den aktuelle pris, som du finder på www.techcollege.dk/skolehjem

Praktikplads

Den største del af uddannelsen foregår i virksomheden. Det er dit eget ansvar at finde en godkendt virksomhed, som kan være din praktikplads, men Food College Aalborg hjælper dig så me-

get, vi kan. Vi har ansat praktikpladskonsulenter, som opsøger virksomheder for at skaffe flere praktikpladser. De kan hjælpe dig med at finde den helt rigtige praktikplads.

Praktik i udlandet

Du har mulighed for at gennemføre hele eller dele af din prak-tiske uddannelse i udlandet. Food College Aalborg har mange gode kontakter i andre lande, og vi hjælper dig gerne med at finde en praktikplads i udlandet.

Videreuddannelse

Når du er blevet uddannet ernæringsassistent og har arbejdet nogle år, får du måske lyst til at læse videre. Så kan du videreud-danne dig til fx økonomi, processteknologi, akademigastronom eller til professionsbachelor i ernæring og sundhed.

Vejledning

Hvis du har spørgsmål om uddannelsen, kan du altid kontakte

Henry Purkær
Uddannelses- og erhvervsvejleder
Telefon: 7250 5290
Mobiltelefon: 2526 6290
E-mail: hpu@foodcollege.dk

Friis Lindner
Uddannelses- og erhvervsvejleder
Telefon: 7250 5387
Mobiltelefon: 2526 6387
E-mail: fl@foodcollege.dk

Tilmelding

Du finder tilmeldingsskemaet til uddannelsen på vores hjemmeside www.foodcollege.dk
Du er også altid velkommen til at ringe på telefon 7250 5300.