

Individuel kompetencevurdering inden for køkken og restaurant

Hotel- og Restaurantskolen gennemfører et individuelt kompetencevurderingsforløb, som resulterer i styrket faglig selvtillid og lønstigning for deltageren. Deltageren bliver over to dage vurderet i forhold til to AMU-mål samt to enkeltfag optaget i en Fælles Kompetencebeskrivelse

Helle er 56 år og arbejder som madmor i en daginstitution. Hun er uddannet fritidspædagog og har arbejdet som pædagog i mere end 30 år, de seneste år som souschef. Hun bliver imidlertid afskediget efter et længerevarende sygdomsforløb forårsaget af et trafikuheld. Helle har i sin fritid altid været meget interesseret i madlavning, og hun har i perioder arbejdet som kogekone ved forskellige lejligheder.

Helle er glad for sit job som madmor, og hun er også god til det, men hun savner faglig identitet. Hendes løn er også væsentlig mindre end i hendes tidligere arbejdsliv. En god ven, som er AMU-lærer, fortæller hende om muligheden for at få foretaget en individuel kompetencevurdering. Helle synes, det lyder som en god mulighed at få papir på de kompetencer, hun har erhvervet i sit arbejdsliv og i sin fritid, så hun sender en mail til Hotel- og Restaurantskolen i København. I mailen skriver hun kort om sin arbejdssituation, og hun beder om information om IKV i AMU.

Før-fasen – Generel information og rådgivning

Skolens studievejleder modtager Helles mail og kvitterer ved at sende Helle en bekræftende mail med link til 'Min kompetencemappe'. I mappen skal Helle beskrive de færdigheder og erfaringer, som hun gerne vil have vurderet - og efterfølgende skal hun sende mappen til skolen. Vejlederen beder hende ligeledes om at sende relevant dokumentation i forhold til hendes kompetencer inden for området, fx en beskrivelse af arbejdsopgaver og eventuelle kursusbeviser.

Helle bliver efterfølgende indkaldt til en indledende samtale med studievejlederen, som også er faglærer. Helle finder ved samtalen ud af, at hun/arbejdspladsen ikke kan få løntabsgodtgørelse, da hendes uddannelsesniveaue som pædagog er for højt, og fordi der ikke er gået fem år siden, hun havde arbejde som pædagog. Hendes leder på arbejdspladsen synes, at det er et godt initiativ og bakker op, så Helle siger ja til at deltage i kompetencevurderingen, selvom det ikke udløser løntabsgodtgørelse.

Studievejlederen/faglæreren og Helle finder i fællesskab frem til, hvilke AMU-mål kompetencevurderingen skal gennemføres i forhold til. Vejlederen har på forhånd udvalgt nogle forslag ud fra Helles oplysninger i 'Min kompetencemappe'. Helle bliver også selv sat til at læse nogle beskrivelser af forskellige AMU-mål. I fællesskab finder vejlederen/faglæreren og Helle frem til to AMU-mål samt to enkeltfag optaget i en Fælles Kompetencebeskrivelse, som Helle skal kompetencevurderes i forhold til:

- 42450: Tilberedningsmetoder i institutionskurser, 10 dage
- 42454: Kostplanlægning i forhold til småbørn, 5 dage
- 33621-F: Varekundskab 1, 2,5 dage
(enkeltfag optaget i FKB 2778: Mad til grupper med varierede behov for ernæring)
- 30356-A: Økologisk planlægning og produktion i cafeteria, 5 dage
(enkeltfag optaget i FKB 2689: Madfremstilling - restaurant, kantine og catering)

Fase 1 – Forberedelse og tilrettelæggelse

Vejlederen/faglæreren udarbejder et udkast til testopgaver, som kan afspejle deltagerens kompetencer i forhold til de valgte AMU-mål og enkeltfag. Hun gør sig overvejelser omkring omfanget af testen for deltageren, og hun er også opmærksom på omfanget i forhold til, at det skal være overkommeligt for hende selv at rette opgaverne. Udkastet diskuteres med en anden faglærer, som også er involveret i IKV i AMU. Det ender med en forholdsvis omfattende teoretisk opgavesamling, fordi AMU-målene fordrer en hel del viden, og fordi opgaverne skal spænde over alle fire AMU-mål/enkeltfag.

Lærerne udarbejder ligeledes en forholdsvis omfattende opgave til den praktiske afprøvning, som kan afspejle deltagerens handlekompetencer inden for de fire AMU-mål/enkeltfag. Forløbet planlægges til at vare to dage.

Fase 2 – Afprøvning og vurdering

Helle indkaldes til en 2-dages afprøvning. Hun møder kl. 9 og introduceres til forløbet. Hele den første dag går med den teoretiske opgave. Helle får mulighed for at sidde i ro og fred på vejlederens kontor, hvor hun løser opgaver til kl. 16.30. Hun synes, det er spændende, men også svært. Hun får opgaver, der går på tværs af de fire AMU-mål. Hun skal dels besvare opgaver i et afkrydsningsskema, dels løse en skriftlig opgave ud fra en case. I casen skal hun på vegne af en café/kantine, som også har catering til plejehjem, ældreboliger, seniorboliger samt daginstitution, sammensætte forskellige menuer og madplaner for en uge ud fra forskellige opstillede kriterier. Herunder specialkost, årstidsbestemt, fedtfattigt etc.

Eksempel på teoretisk opgave ud fra en case

Beboerhuset Gamlinggård i Rungsted fungerer som café/kantine og cateringvirksomhed. Kanten er leverandør til 25 plejehjemsbeboere, 30 beskyttede ældreboliger, 50 seniorboliger (for 55+) og 65 børn (0-6 år integreret institution)

Du skal til Caféen/Kantinen sammensætte et aftenkort for en uge, hvor årstiden er juli – september. Aftenkortet skal indeholde varierede tilberedningsmetoder.

Du skal sammensætte et frokostkort for en uge, der dækker juli – september sæson med ca. 10 valgmuligheder.

Du skal sammensætte fedtfattige retter til alle dagens måltider til ældrebolig nr. 27 og 43 for en uge i juli – september

Du skal sammensætte en menuplan til børneinstitutionen for en uge (morgen, formiddag, frokost og eftermiddag)

Vejlederen/faglæreren er ind imellem til stede på det kontor, hvor Helle sidder, og hun kan hjælpe Helle med afklarende spørgsmål m.m. Før Helle går hjem den første dag, får hun udleveret en liste over, hvilke råvarer skolen indkøber til hende til den praktiske afprøvning, hun skal deltage i dagen efter. Dermed har Helle mulighed for at tænke over, hvad hun kan bruge de forskellige råvarer til.

Vejlederen/faglæreren vurderer resultatet af den teoretiske afprøvning til næste dag for at kunne give Helle en mundtlig evaluering. Helles opgave har været ret omfattende og specielt caseopgaven tager tid at rette. Vejlederen/faglæreren siger:

"Når det er muligt, er det en god idé at lave nogle lidt skematiske opgaver, som gør det overkommeligt at rette rimelig hurtigt, så deltageren hurtigt kan få et foreløbigt resultat af IKV-forløbet."

Vejlederen/faglæreren vurderer, at Helle har de teoretiske kompetencer, som svarer til alle fire udvalgte AMU-mål og enkeltfag, der har indgået i kompetencevurderingen.

Helle møder kl. 9 dagen efter, og hun får anvist et køleskab og en plads i et køkken, hvor der samtidig er kompetenceafklaring af GVU-elever. Hun får udleveret en række praktiske opgaver, hun skal løse. På opgavelisten står der bl.a., at hun skal udfylde et egenkontrolskema samt redegøre mundtligt for en række emner. Herudover skal hun fremstille en tre-retters menu til personer over 55 år, hun skal lave en lun ret til to børnehavebørn, og hun skal fremstille snitter til to vuggestuebørn. Der er to faglærere til stede; både den vejleder/faglærer, som Helle har været i dialog med gennem hele forløbet og en anden faglærer. Begge har til opgave at vurdere både GVU-eleverne og Helle. Helle løser opgaverne, og undervejs kommer faglærerne og observerer, kommenterer og smager på maden.

Eksempel på praktisk opgave

Udfyld egenkontrolskema

Redegør mundtligt for:

- Kvalitetskendetegn
- Klargøring og opbevaring af dine råvarer
- Gældende hygiejneregler ved fremstilling af levnedsmidler

Fremstil en tre-retters menu til 2 personer (55+) Fisk – Kylling – Fløderand

Fremstil en lun ret til 2 børn (3-6 år) Hakket torsk – Råkost – Brød

Fremstil 2x3 snitter til 2 børn (2-4 år)

Kl. 16.30 er Helle færdig efter en lang og hård dag, og faglærerne giver Helle en mundtlig vurdering. Helle fortæller:

"De synes, det var noget dejlig mad, jeg havde lavet, og at det var gået godt, og at jeg skulle huske skridsikre træsko og i den dur..."

Fase 3 – Samlet vurdering og anerkendelse

Faglærerne vurderer, at Helle har kompetencer svarende til både de to arbejdsmarkedsuddannelser og de to enkeltfag. Efterfølgende modtager Helle med posten to AMU-uddannelsesbeviser, to beviser for bestået enkeltfag - inkl. gode karakterer - og et IKV i AMU deltagerbevis. Helle har dermed gennem sin 2-dages kompetencevurdering opnået at få beviser for uddannelsesforløb svarende til 22,5 dage.

Vejlederen opfordrer Helle til at tage mere uddannelse og blive ernæringsassistent, men Helle synes ikke det er realistisk at gå i gang med en erhvervsuddannelse, når hun ikke er berettiget til VEU-godtgørelse. Hun bliver opfordret til at gå på nettet og kigge på skolens AMU-kurser, så hun kan få mere efteruddannelse, og det vil hun måske gøre i det omfang hendes arbejdsplads er indforstået med, at hun deltager i AMU.

Helle er rigtig glad for at have deltaget i IKV i AMU. Hun oplevede både vejlederen og faglæreren, som værende meget positive og seriøse.

“Det var rigtig spændende og meget tilfredsstillende, men også hårdt. Det er fedt, når man ved man kan noget, også at få beviser for, at man kan det. Det giver selvtillid!”

På Helles arbejdsplads har ledere og kollegaer været meget positive. Både over at hun tog initiativet til at blive kompetencevurderet, men også over resultatet af den. Helle har efterfølgende brugt beviserne for sine kompetencer i sin lønforhandling, og hun har fået løntillæg svarende til en lønstigning på ca. 1.300 kr. om måneden.

For yderligere information, kontakt:

Hotel- og Restaurantskolen
Tlf.: 33 86 22 00
Mail: hrs@hrs.dk
Kontaktperson: Ingrid Petersen