



VTU 2022 - Udvikling af praktiksamarbejde

Skolerapport

Hotel- og Restaurantskolen

Svarprocent: 33% (181/545)

Indhold

Introduktion	I
Sammenfatning af undersøgelsens resultater	II
Elevernes præstation, Samarbejde og Information & vejledning samt eventuelle ekstra spørgsmål	III
Prioritering af indsatsen	IV
Baggrundsanalyse	V
Appendix	VI



Rapporten er udarbejdet af **Ennova A/S**

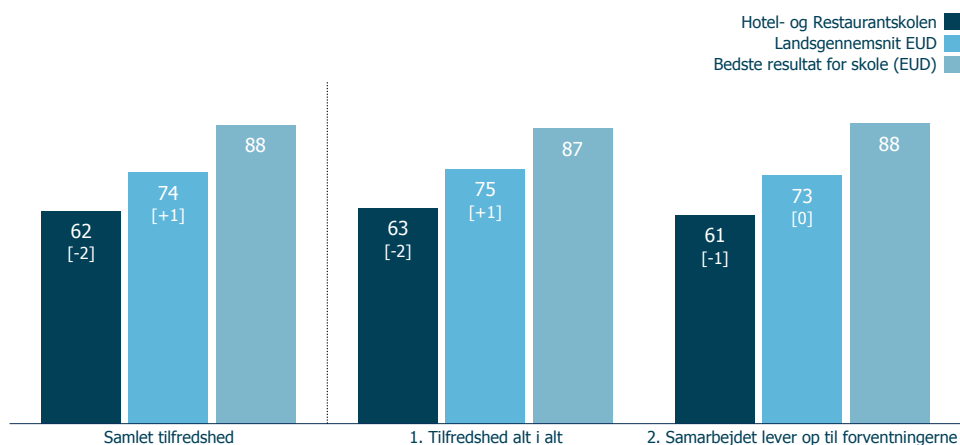
Sammenfatning af undersøgelsens resultater

	Antal mulige svar	Antal svar	Svarprocent 2022
Alle skoler	13915	3981	29%
Lands gennemsnit EUD	13354	3679	28%
Campus Bornholm	75	33	44%
CELF - Center for erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster	225	92	41%
DEKRA Erhvervsskole Hovedstaden	54	23	43%
EUC Lillebælt	388	138	36%
EUC Nordvest	229	72	31%
EUC Syd	490	127	26%
HANSENBERG	606	258	43%
Hotel- og Restaurantskolen	545	181	33%
IOOS, Aarhus Universitet	71	26	37%
Kold College	323	129	40%
Københavns Professionshøjskole	63	13	21%
NEXT	1478	391	26%
Roskilde Tekniske Skole	945	243	26%
Rybners	672	277	41%
Skive College	396	128	32%
Skolen for klinikassistenter og tandplejere	319	116	36%
Syddansk Erhvervsskole	1883	599	32%
TEC - Technical Education Copenhagen	860	185	22%
Tradium	558	182	33%
ZBC	1559	466	30%
Lands gennemsnit SOSU	561	302	54%
Bornholms Social- og Sundhedsskole	62	22	35%
Randers Social- og Sundhedsskole	10	10	100%
Social- og Sundhedsskolen Fredericia-Vejle-Horsens	11	9	82%
Social- og Sundhedsskolen Fyn	56	48	86%
Social- og Sundhedsskolen Skive-Thisted-Viborg	7	6	86%
Social- og Sundhedsskolen Syd	18	11	61%
Social- og sundhedsuddannelsen, UC Diakonissestiftelsen	26	16	62%
SOSU Esbjerg	13	9	69%
SOSU H	121	67	55%
SOSU Nord	55	17	31%
SOSU Nykøbing F.	60	35	58%
SOSU Østjylland	21	15	71%
ZBC	74	37	50%
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen			
Ernæringsassistentuddannelsen	36	21	58%
Kokkeuddannelsen	308	89	29%
Receptionistuddannelsen	58	27	47%
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	71	22	31%
Tjeneruddannelsen	69	22	32%

Samlet tilfredshed

Her ser du virksomhedernes vurdering af de specifikke spørgsmål under Samlet tilfredshed.

Spørgsmålene i grafen danner det samlede resultat for området Samlet tilfredshed.



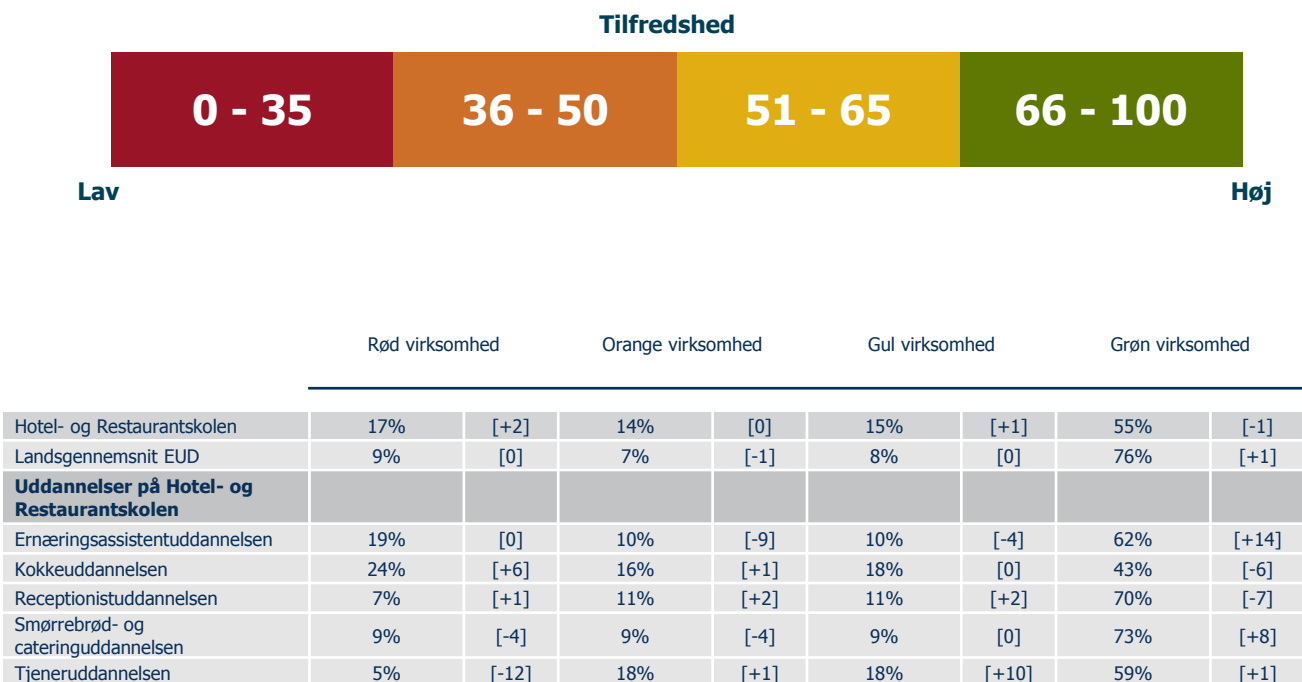
	Samlet tilfredshed	Tifredshed alt i alt	Samarbejdet lever op til forventningerne
Hotel- og Restaurantskolen	62 [-2]	63 [-2]	61 [-1]
Lands gennemsnit EUD	74 [+1]	75 [+1]	73 [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen			
Ernæringsassistentuddannelsen	67 [+9]	68 [+7]	66 [+9]
Kokkeuddannelsen	54 [-7]	56 [-6]	53 [-6]
Receptionistuddannelsen	75* [+1]	76* [+1]	75* [+2]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	70 [+3]	68 [-3]	72 [+8]
Tjeneruddannelsen	66 [+4]	68 [+4]	65 [+6]

- >80: Særdeles god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Segmentering af virksomheder

Figuren viser, hvordan virksomhederne evaluerer tilfredsheden med samarbejdet med skolen.

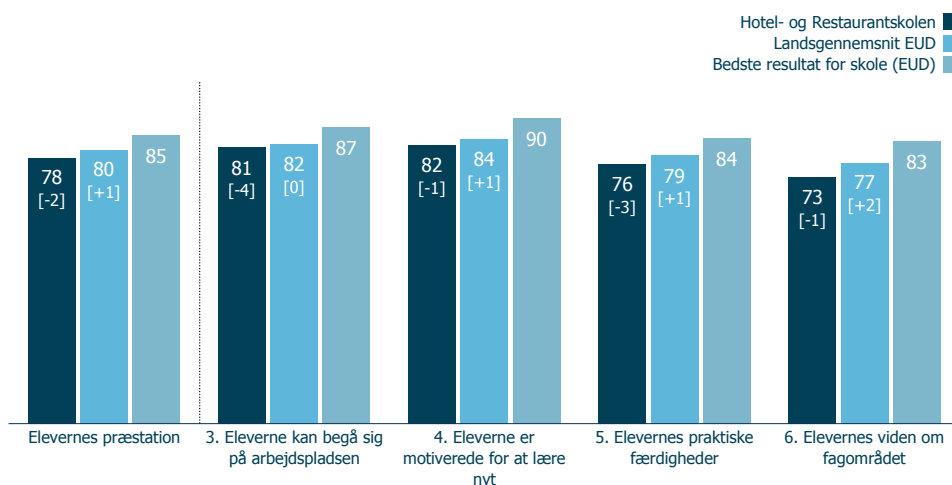
Bemærk at der kun fremgår resultater, hvis der er mindst 5 svar.



Elevernes præstation

Her ser du virksomhedernes vurdering af de specifikke spørgsmål under Elevernes præstation.

Spørgsmålene i grafen danner det samlede resultat for området Elevernes præstation.



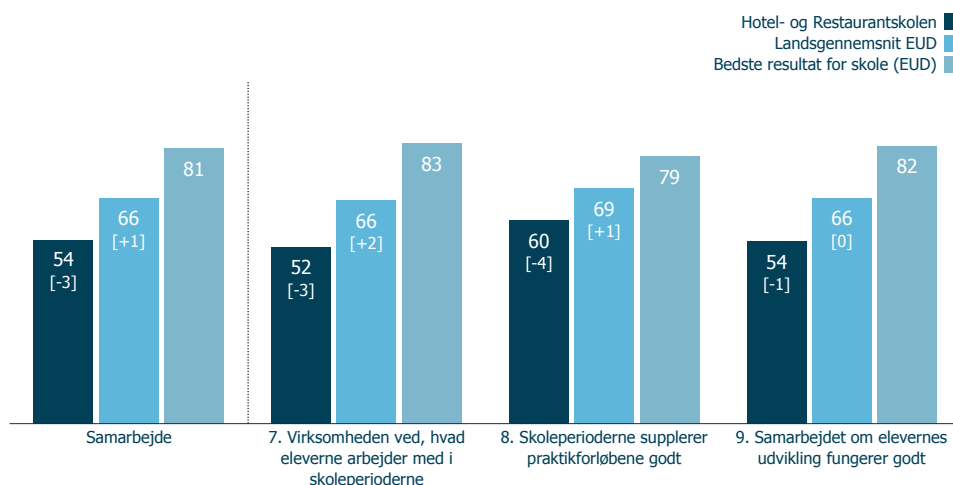
	Elevernes præstation	Eleverne kan begå sig på arbejdspladsen	Eleverne er motiverede for at lære nyt	Elevernes praktiske færdigheder	Elevernes viden om fagområdet
Hotel- og Restaurantskolen	78 [-2]	81 [-4]	82 [-1]	76 [-3]	73 [-1]
Landsgennemsnit EUD	80 [+1]	82 [0]	84 [+1]	79 [+1]	77 [+2]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen					
Ernæringsassistentuddannelsen	79 [-1]	81 [-2]	82 [+1]	79 [0]	73 [-3]
Kokkeuddannelsen	76 [-4]	80 [-5]	81 [-3]	75 [-3]	70 [-3]
Receptionistuddannelsen	84* [-2]	86* [-2]	86* [-2]	83* [-3]	82* [0]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	76 [+3]	80 [0]	79 [+3]	73 [+2]	70 [+4]
Tjeneruddannelsen	79 [0]	84 [0]	84 [+4]	77 [-3]	73 [0]

- >80: Særdeles god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Samarbejde

Her ser du virksomhedernes vurdering af de specifikke spørgsmål under Samarbejde.

Spørgsmålene i grafen danner det samlede resultat for området Samarbejde.



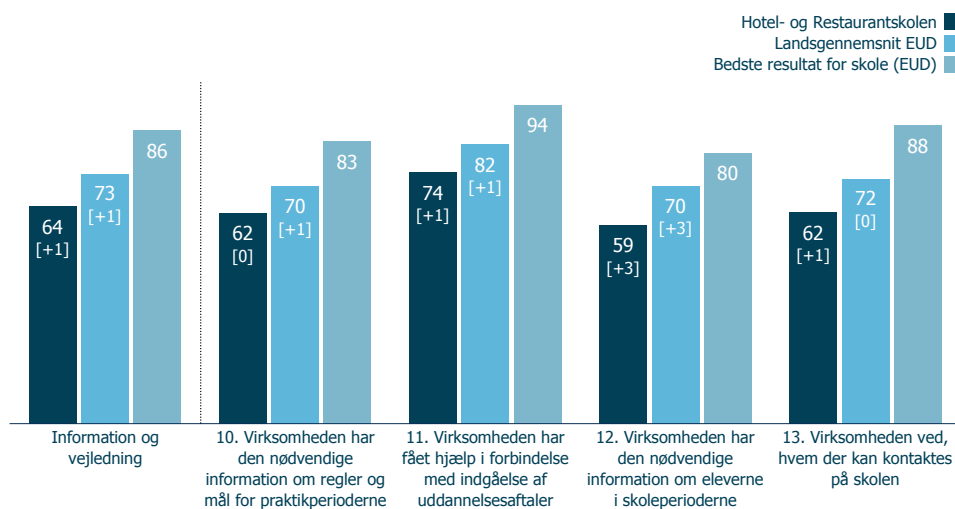
	Samarbejde	Virksomheden ved, hvad eleverne arbejder med i skoleperioderne	Skoleperioderne supplerer praktikforløbene godt	Samarbejdet om elevernes udvikling fungerer godt
Hotel- og Restaurantskolen	54 [-3]	52 [-3]	60 [-4]	54 [-1]
Landsgennemsnit EUD	66 [+1]	66* [+2]	69 [+1]	66 [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen				
Ernæringsassistentuddannelsen	59 [+4]	54 [-2]	63 [+3]	61 [+11]
Kokkeuddannelsen	45 [-8]	45 [-7]	51 [-7]	44 [-8]
Receptionistuddannelsen	68* [0]	62 [-4]	76* [-1]	71* [+4]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	61 [-2]	57 [-3]	67 [-11]	61 [+3]
Tjeneruddannelsen	60 [+8]	59 [+13]	63 [0]	58 [+5]

- >80: Særdeles god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Information og vejledning

Her ser du virksomhedernes vurdering af de specifikke spørgsmål under Information og vejledning.

Spørgsmålene i grafen danner det samlede resultat for området Information og vejledning.



Information og vejledning

Virksomheden har den nødvendige information om regler og mål for praktikperioderne

Virksomheden har fået hjælp i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler

Virksomheden har den nødvendige information om eleverne i skoleperioderne

Virksomheden ved, hvem der kan kontaktes på skolen

Hotel- og Restaurantskolen	64 [+1]	62 [0]	74 [+1]	59 [+3]	62 [+1]
Lands gennemsnit EUD	73* [+1]	70 [+1]	82* [+1]	70 [+3]	72 [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen					
Ernæringsassistentuddannelsen	71 [+13]	75* [+7]	79 [+1]	65 [+13]	66 [+26]
Kokkeuddannelsen	58 [-2]	56 [-1]	70 [+1]	51 [-1]	55 [-7]
Receptionistuddannelsen	68 [-1]	65 [-8]	80 [+3]	62 [+2]	73* [+9]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	70 [+3]	71 [+5]	74 [-7]	71* [+8]	66 [+1]
Tjeneruddannelsen	69 [-2]	62 [+1]	78 [-3]	65 [-13]	72 [+6]

- >80: Særdeles god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Hvordan forbedrer du udviklingen af praktiksarbejdet?

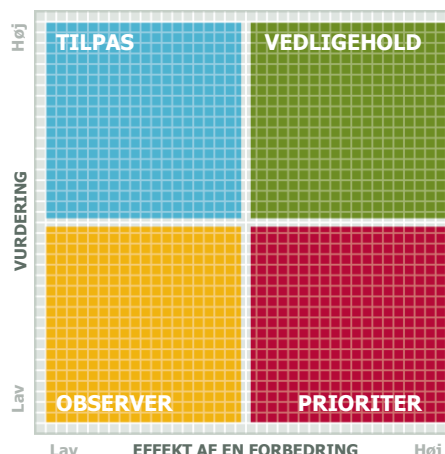
Prioriteringskortene viser vejen



Rapporten har indtil nu vist evalueringerne af praktiksamarbejdet.

Den følgende side skal hjælpe med at udpege de områder der, når de forbedres, vil have den største effekt for virksomhedernes tilfredshed.


Prioriteringskortet som vises på den følgende side, fortæller hvilke spørgsmål man med fordel kan prioritere for at forbedre praktiksamarbejdet. Det er nemlig ikke nok kun at kigge på vurderingen af spørgsmålene. Det er også nødvendigt at sammenholde vurderingen med, hvilken effekt de enkelte spørgsmål har på virksomhedernes tilfredshed.



Sådan tolker du prioriteringskortet


PRIORITER Indsatsområder

Høj betydning + Lav vurdering:

 Spørgsmål som ligger i dette felt i prioriteringskortet bør forbedres, idet den lave vurdering ikke modsvarer den høje betydning, som virksomhederne tillægger disse spørgsmål. En forbedring af et spørgsmål vil have stor effekt på den samlede tilfredshed.


VEDLIGEHOOLD Styrker

Høj betydning + Høj vurdering:

 I opnår høje vurderinger på spørgsmålene i dette felt. Da deres betydning for den samlede tilfredshed også er høj, skal man BEVARE FOKUS på disse spørgsmål. Som minimum bør spørgsmålets vurdering fastholdes, men enhver forbedring vil have stor effekt på den samlede tilfredshed pga. spørgsmålets høje betydning.


TILPAS Muligheder

Lav betydning + Høj vurdering:

 I er gode her, og det kan udnyttes. Spørgsmål som ligger i dette felt tillægges ikke en særlig stor betydning af virksomhederne. I kan udnytte de gode vurderinger til at skabe positiv omtale af jeres uddannelsesområde. I sig selv kan positiv omtale – i og uden for uddannelsesområdet - af de gode vurderinger betyde, at spørgsmålet på sigt kan få en større plads i virksomhedernes bevidsthed og således få en øget betydning for virksomhedernes samlede tilfredshed.

OBSERVER Svagheder

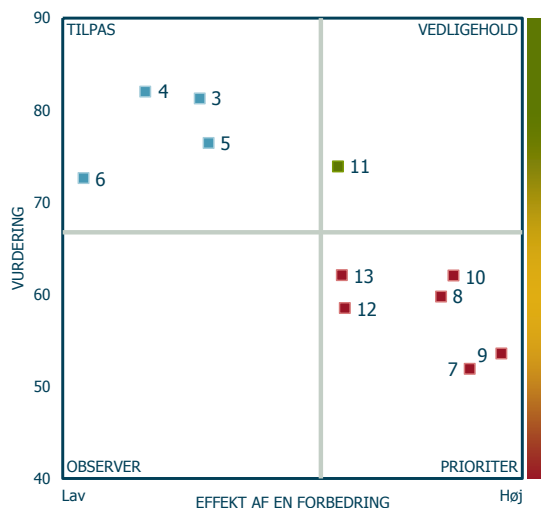
Lav betydning + Lav vurdering:

 HOLD ØJE med spørgsmålene i dette felt. Spørgsmålene her vurderes lavt, og selv om de til gengæld ikke tillægges en særlig stor betydning, kan vurderingen alligevel blive FOR lav. Som hovedregel kan spørgsmål under 50 betragtes som meget lave. I kan med fordel også udnytte muligheden for "hurtige sejre" - altså spørgsmål som meget nemt kan forbedres.

Prioritering af indsatsen

Prioriteringskort

Prioriteringskortet viser virksomhedernes vurdering af de specifikke spørgsmål i VTU'en, og den effekt en forbedring vil have på virksomhedernes vurdering af Samlet tilfredshed.



■ PRIORITER

- 7. Virksomheden ved, hvad eleverne arbejder med i skoleperioderne
- 8. Skoleperioderne supplerer praktikforløbene godt
- 9. Samarbejdet om elevernes udvikling fungerer godt
- 10. Virksomheden har den nødvendige information om regler og mål for praktikperioderne
- 12. Virksomheden har den nødvendige information om eleverne i skoleperioderne
- 13. Virksomheden ved, hvem der kan kontaktes på skolen

■ VEDLIGEhold

- 11. Virksomheden har fået hjælp i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler

■ TILPAS

- 3. Eleverne kan begå sig på arbejdspladsen
- 4. Eleverne er motiverede for at lære nyt
- 5. Elevernes praktiske færdigheder
- 6. Elevernes viden om fagområdet

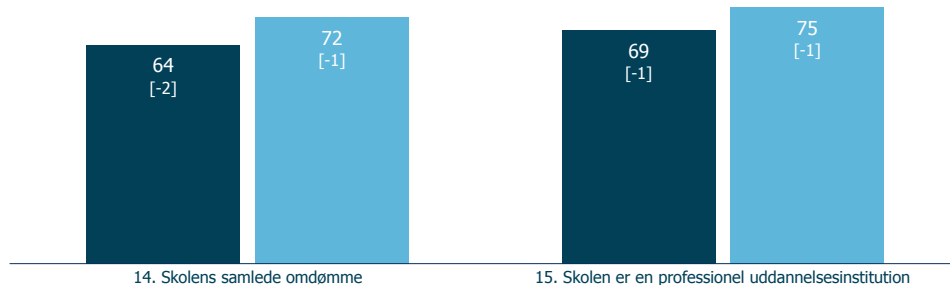
■ OBSERVER

[Ingen punkter]

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Hotel- og Restaurantskolen ■
Lands gennemsnit EUD ■



	Skolens samlede omdømme	Skolen er en professionel uddannelsesinstitution
Hotel- og Restaurantskolen	64 [-2]	69 [-1]
Lands gennemsnit EUD	72 [-1]	75 [-1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen		
Ernæringsassistentuddannelsen	69 [-2]	76 [0]
Kokkeuddannelsen	58 [-3]	62 [-4]
Receptionistuddannelsen	79* [+4]	79* [+3]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	72 [-5]	74 [-3]
Tjeneruddannelsen	62 [-3]	68 [-2]

- >80: Særdeles god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

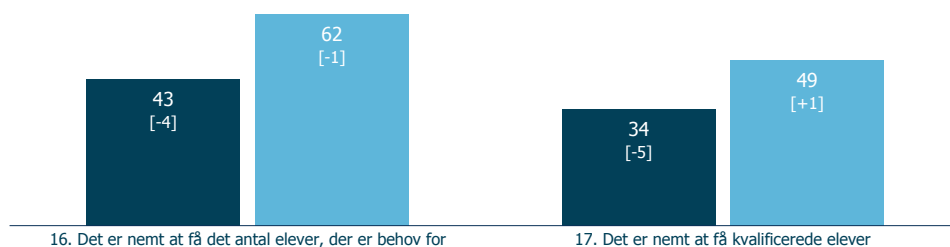
Hvordan finder du typisk dine elever/lærlinge?

	Eleven var allerede ansat i virksomheden (fx arbejdsdreng, studiejob, etc.);	Jeg annoncerer selv efter elever/lærlinge	Gennem netværk	Andet
Hotel- og Restaurantskolen	18% [0]	62% [+5]	45% [+1]	19% [-1]
Lands gennemsnit EUD	20% [0]	45% [+4]	42% [-2]	29% [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen				
Ernæringsassistentuddannelsen	14% [-10]	71% [0]	19% [0]	10% [-4]
Kokkeuddannelsen	17% [+2]	63% [+13]	55% [0]	20% [-4]
Receptionistuddannelsen	15% [+4]	70% [-4]	26% [-5]	26% [+15]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	23% [-16]	45% [+6]	41% [+11]	18% [-4]
Tjeneruddannelsen	27% [+19]	55% [-20]	55% [-3]	14% [-3]

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Hotel- og Restaurantskolen ■
Landsgennemsnit EUD ■



	Det er nemt at få det antal elever, der er behov for	Det er nemt at få kvalificerede elever
Hotel- og Restaurantskolen	43 [-4]	34 [-5]
Landsgennemsnit EUD	62 [-1]	49* [+1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen		
Ernæringsassistentuddannelsen	30 [-9]	34 [-5]
Kokkeuddannelsen	41 [-6]	31 [-5]
Receptionistuddannelsen	69* [+5]	47 [-5]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	45 [-6]	37 [-10]
Tjeneruddannelsen	32 [+24]	28 [+5]

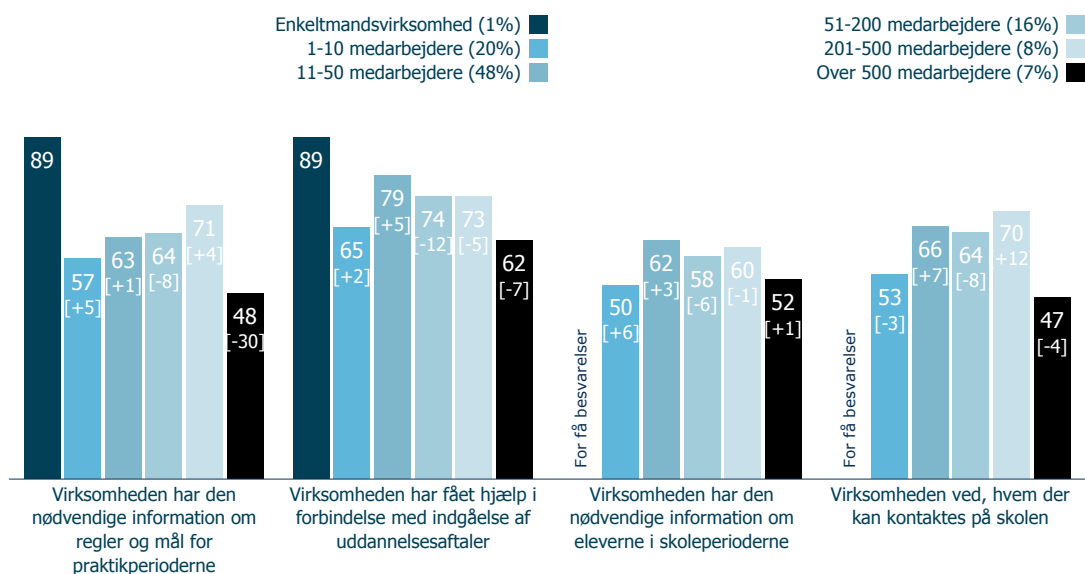
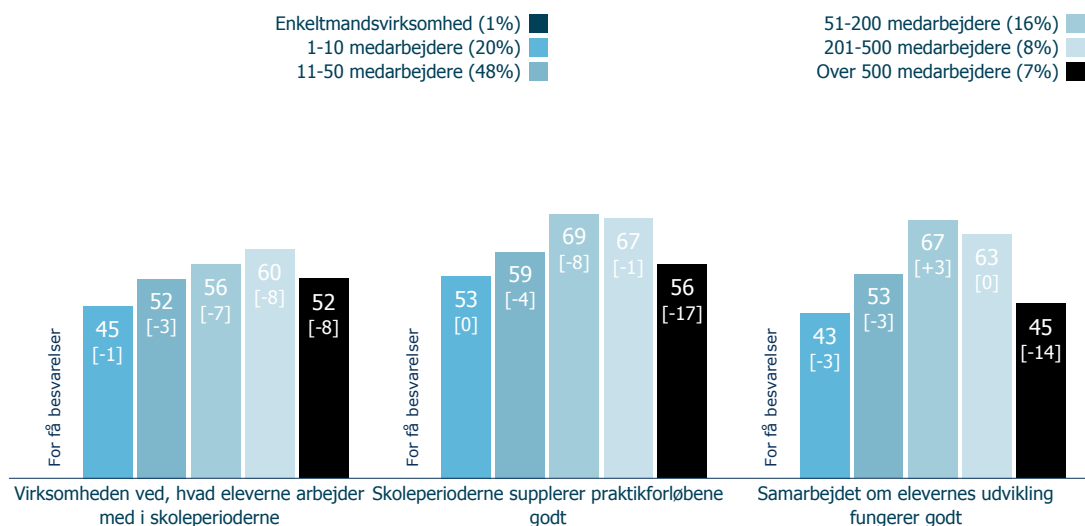
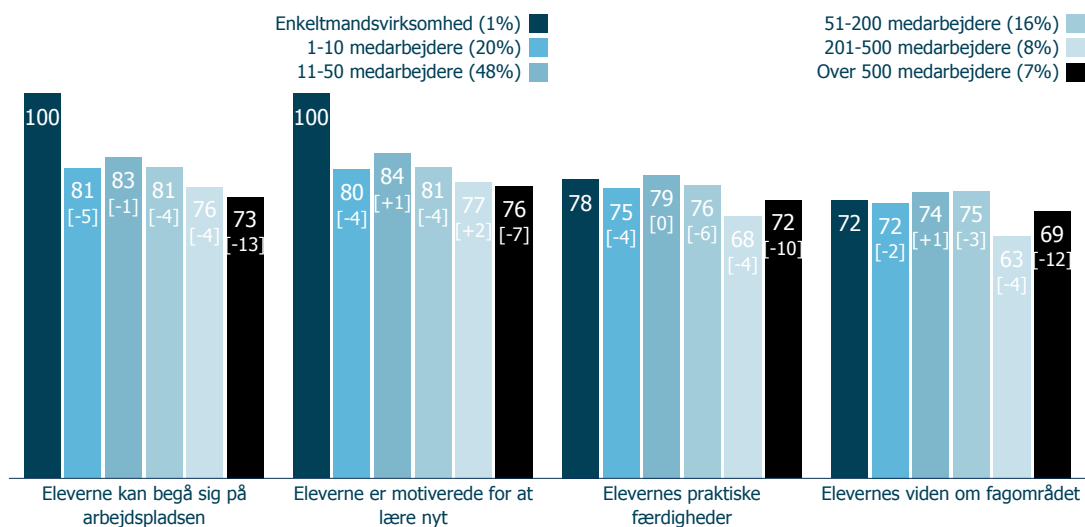
- >80: Særdeles god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Ekstra spørgsmål

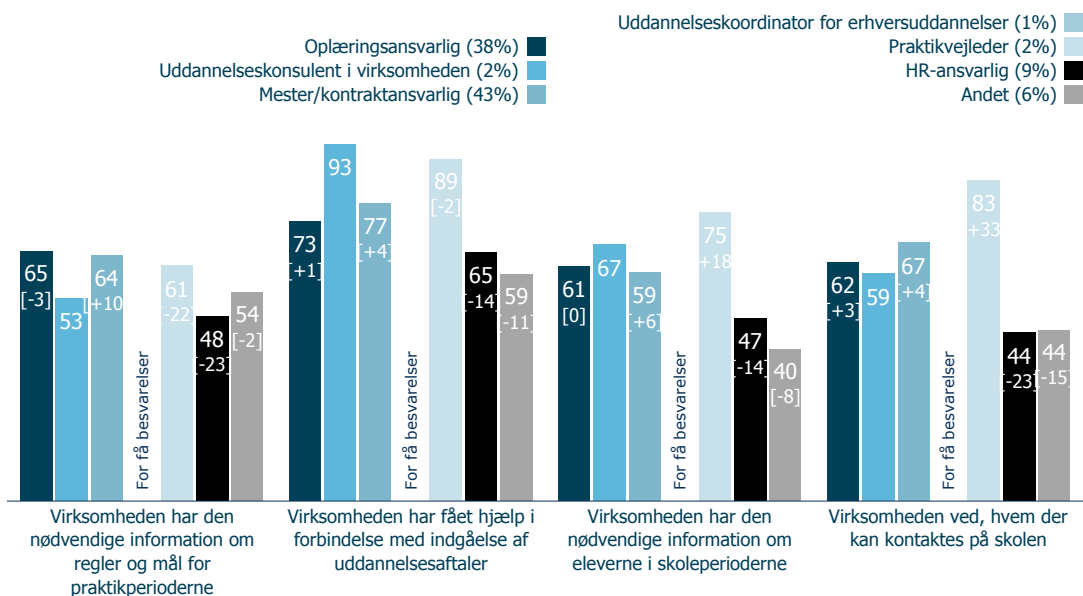
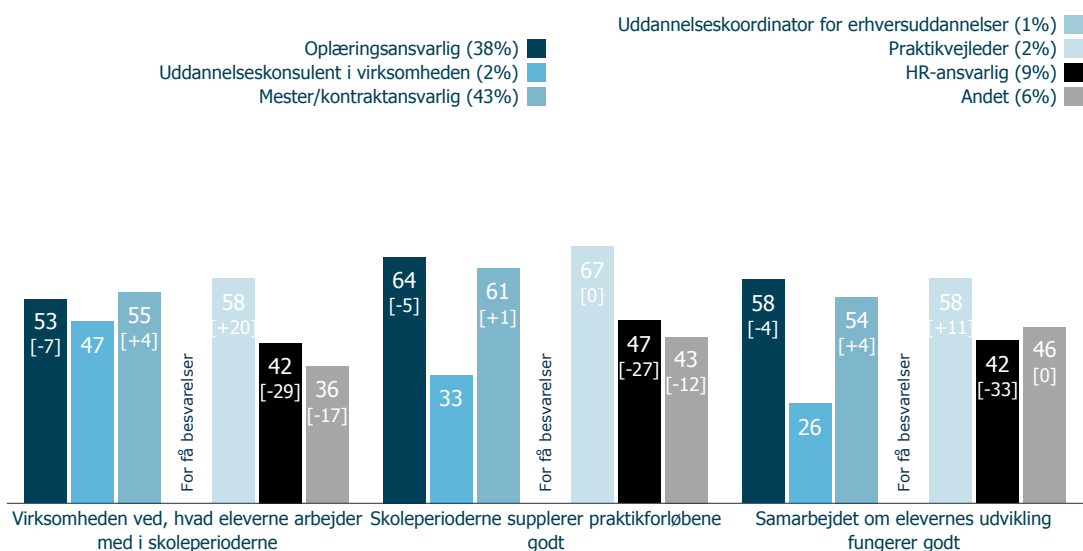
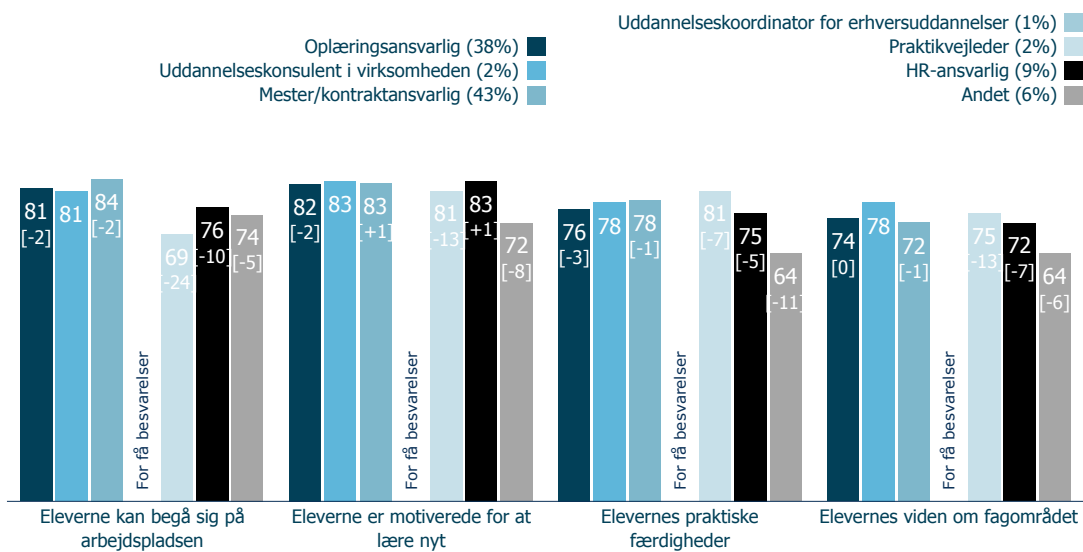
Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

	Har du behov for mere viden om, hvad det indebærer at have en EUX- elev?			Vil du tegne en uddannelsesaftale med en EUX-elev (erhvervsfaglig student), hvis det er muligt?		
	Ja	Nej	Ved ikke	Ja	Nej	Ved ikke
Hotel- og Restaurantskolen	27% [+3]	65% [+2]	8% [-6]	43% [+11]	26% [+1]	31% [-12]
Lands gennemsnit EUD	14% [0]	72% [+1]	13% [-2]	38% [+3]	23% [+1]	39% [-3]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen						
Ernæringsassistentuddannelsen	19% [-5]	71% [0]	10% [+5]	43% [-14]	19% [+9]	38% [+5]
Kokkeuddannelsen	29% [+2]	62% [+3]	9% [-6]	39% [+13]	30% [+4]	30% [-19]
Receptionistuddannelsen	26% [+12]	67% [+1]	7% [-13]	52% [+12]	15% [-11]	33% [-1]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	18% [-12]	73% [+16]	9% [-4]	36% [+6]	27% [+1]	36% [-7]
Tjeneruddannelsen	36% [+28]	59% [-33]	5% [+5]	50% [+25]	27% [-15]	23% [-10]

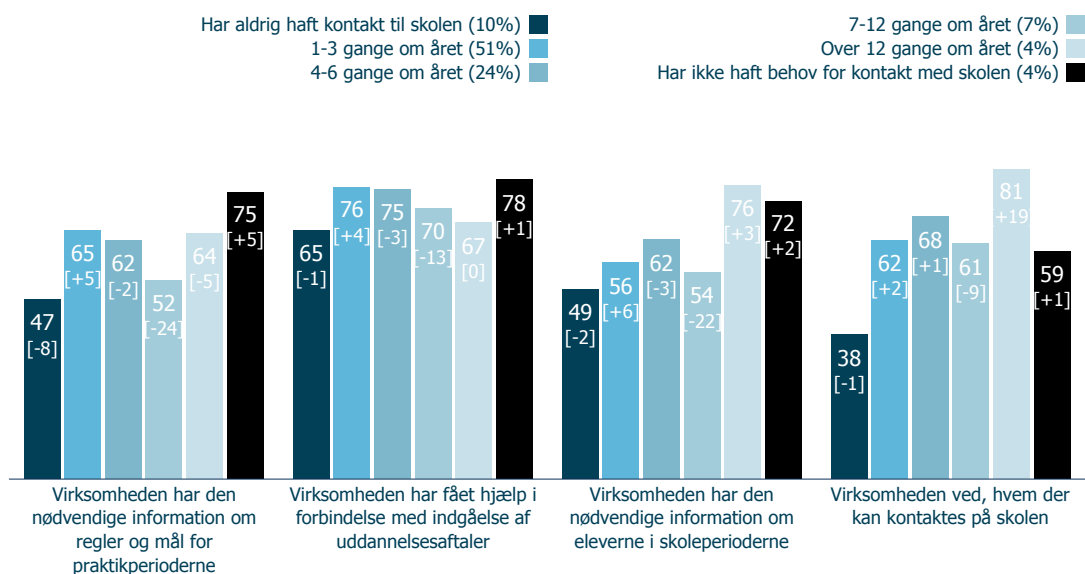
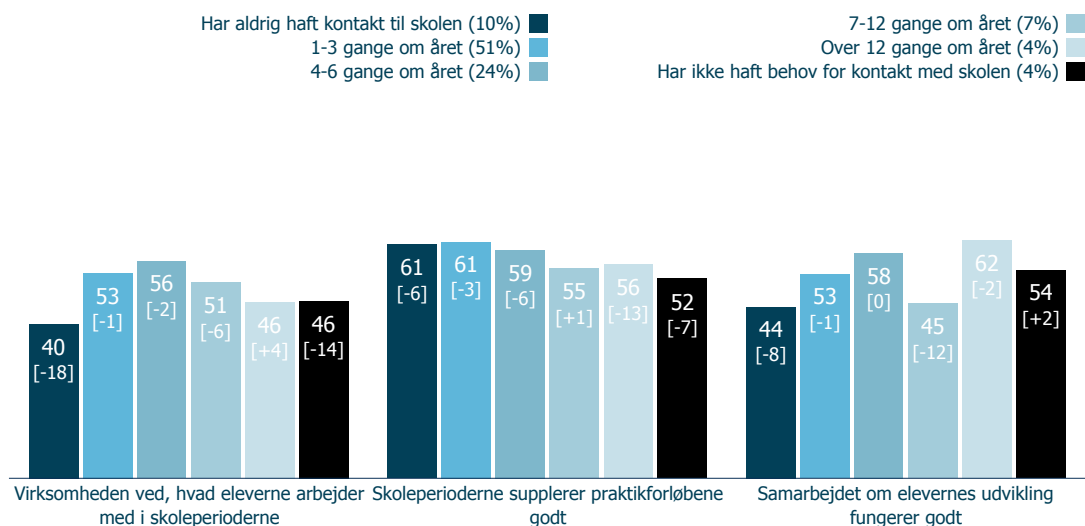
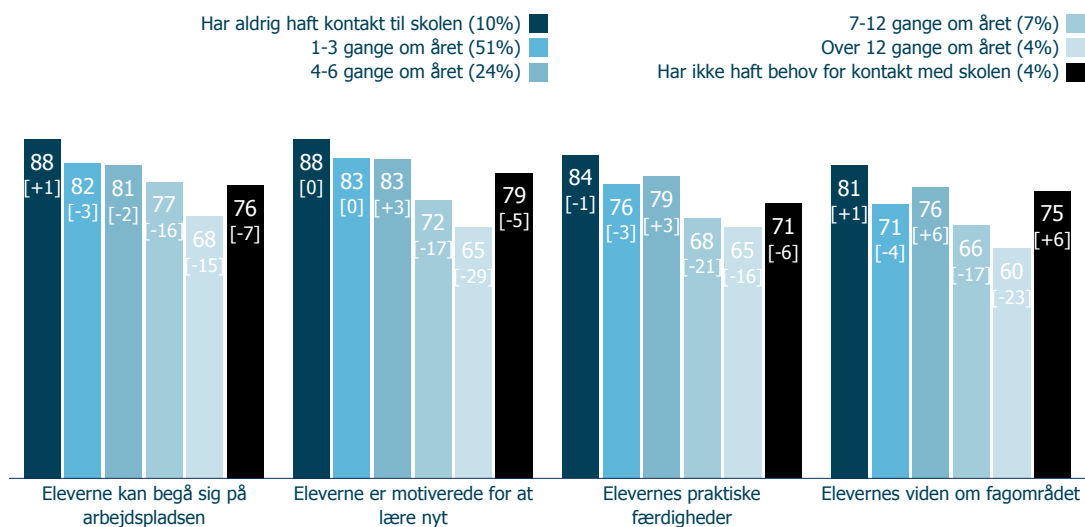
Baggrundsanalyse - Virksomhedens størrelse



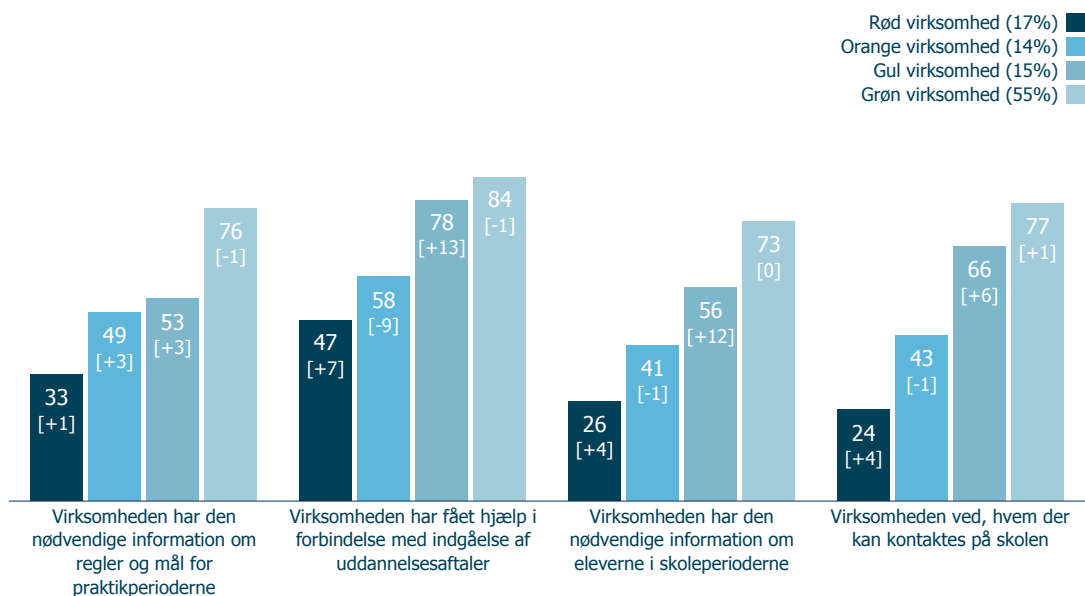
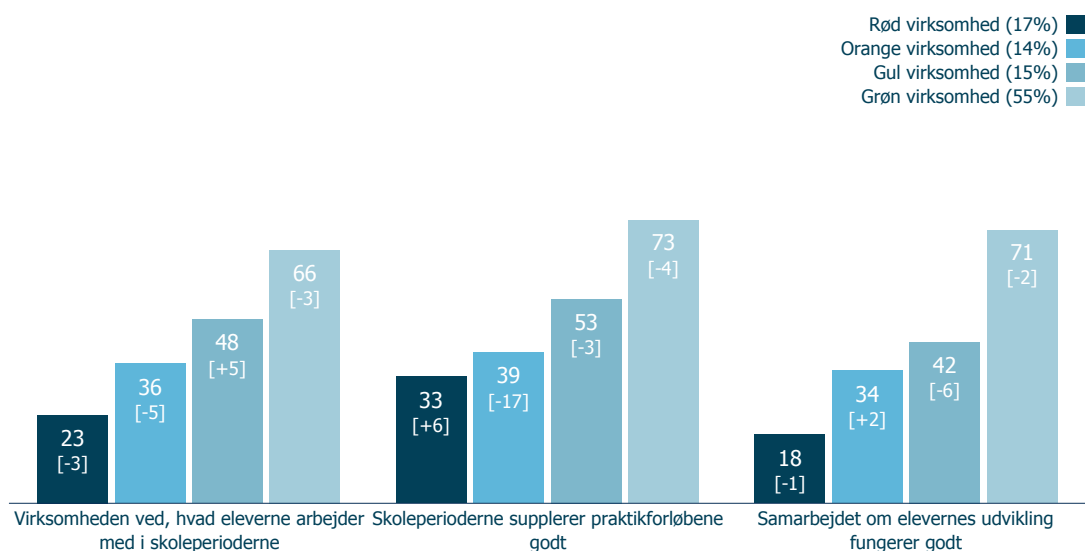
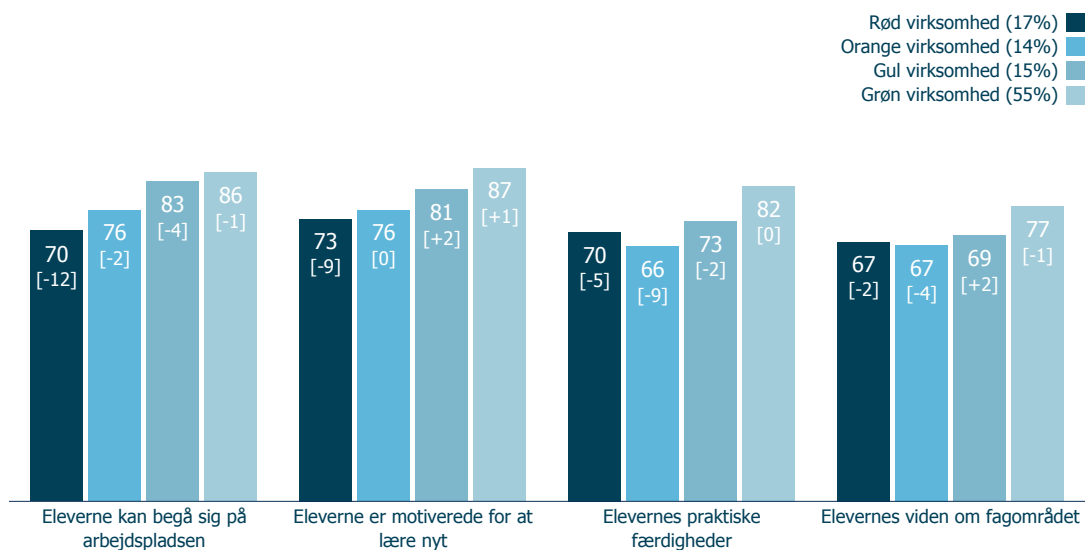
Baggrundsanalyse - Din rolle ift. elevens uddannelse



Baggrundsanalyse - Hvor tit er du i kontakt med skolen?



Baggrundsanalyse - Røde, Orange, gule og grønne virksomheder



Appendix - Undersøgelsens spørgsmål og rekodning

Elevens præstation

- Eleven/eleverne kan begå sig tilfredsstillende på arbejdspladsen
- Eleven/eleverne er motiverede for at lære nyt
- Elevens/elevernes praktiske færdigheder er tilfredsstillende
- Elevens/elevernes viden om fagområdet er tilfredsstillende

Samarbejde

- Virksomheden/institutionen ved, hvad eleven/eleverne arbejder med i skoleperioden
- Skoleperioderne supplerer praktikforløbene godt
- Samarbejdet med skolen om elevernes udvikling, så de når uddannelsens mål, fungerer godt.

Information og vejledning

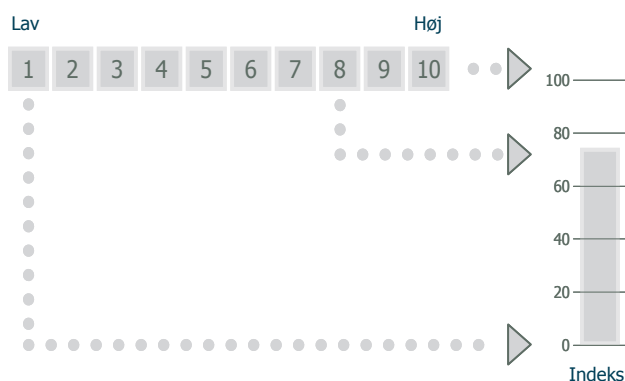
- Virksomheden/institutionen har den information om regler og mål for oplæring i praktikperioderne, der er brug for til at planlægge oplæringen
- Virksomheden/institutionen har fået den hjælp, der var brug for i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler
- Virksomheden/institutionen har den nødvendige information om eleven/eleverne i skoleperioderne (fravær, prøveresultater mv.)
- Virksomheden/institutionen ved, hvem der kan kontaktes på skolen om forhold, der vedrører eleven/eleverne i praktik

Samlet tilfredshed

- Hvor tilfreds er virksomheden/institutionen alt i alt omkring samarbejdet med skolen?
- I hvilken grad lever samarbejdet med skolen op til virksomhedens/institutionens forventninger?

Vurderinger

I spørgeskemaet har virksomhederne besvaret spørgsmålene på en skala fra 1 til 10, hvor 1 er den laveste og 10 er den højeste vurdering. Bagefter er svarene blevet overført til en skala fra 0 til 100. Hvis en medarbejder har svaret 1 på et spørgsmål, er svaret omregnet til scoren 0. Hvis svaret er 2, omregnes det til 11, 3 til 22 og så fremdeles.



Best Practice

I tabellerne med resultater er indsat en stjerne (*) ved det højeste resultat både ved indeks og spørgsmål. Stjernen angiver Best Practice.