

FRA UFAGLÆRT TIL FAGLÆRT ERNÆRINGSASSISTENT

Har du ufaglærte køkkenmedarbejdere med bred erfaring, som du gerne vil udvikle og fastholde i din virksomhed?

Så er en erhvervsuddannelse for voksne måske svaret.

ERHVERVSUDDANNELSE FOR VOKSNE (EUV)

EUV1 er til medarbejdere over 25 år med mindst to års relevant erhvervserfaring.

Erhvervserfaringen skal modsvare erfaringerne listet i boksen til højre →

På kun 28 uger kan de erhverve et svendebrev som ernæringsassistent ved at gennemføre tre skoleforløb.

Undervisningen foregår på Hotel- og Restaurantskolen og er både teoretisk og praktisk.

ADGANGSKRAV

For at starte skal din medarbejder:

- Kunne læse, skrive og tale dansk uden besvær
 - Være fyldt 25 år
 - Have mindst to års relevant fuldtids erhvervserfaring (se boksen til højre)
 - Realkompetencevurderes (RKV) på Hotel- og Restaurantskolen (se næste side)
- Har din medarbejder allerede fået foretaget en realkompetencevurdering, skal vedkommende ikke gennem et nyt RKV-forløb.

HVAD ER RELEVANT ERFARING?

- ✓ Sæt hak ud for din medarbejders erfaringer:
- ☐ Har grundlæggende råvarekendskab, kan vurdere kvalitet samt klargøre almindelige sæsonråvarer.
- ☐ Kan anvende råvarer og tilberedningsmetoder med udgangspunkt i målgruppers ernæringsmæssige behov.
- ☐ Kan udføre grundtilberedningsmetoder og produktion til kolde, lune og varme retter.
- ☐ Kan renholde/rengøre køkken, maskiner og værktøj og kender grundlæggende hygiejnekrav herunder temperaturregler, rengøringsprocedurer osv.
- ☐ Har forståelse for nødvendigheden af godt samarbejde og kan arbejde i grupper med forskellige kolleger.
- ☐ Kan håndtere stress på en måde, som ikke påvirker arbejdsmiljøet negativt.
- ☐ Er interesseret og engageret.
- ☐ Kan begå sig på en pc.

REALKOMPETENCEVURDERING (RKV)

En realkompetencevurdering går ud på at blive afprøvet og vurderet køkkenfagligt. Det sker ved hjælp af en række praktiske opgaver i køkkenet samt nogle mere teoretiske opgaver som fx kalkulation. Gennem hele forløbet er der en faglærer til stede, der både guider, opmuntrer og vejleder.

Når man har arbejdet professionelt i et køkken i flere år, ved og kan man ofte meget mere, end man er bevidst om. Det kan en realkompetencevurdering være med til at vise.

Realkompetencevurderingen afholdes på skolen:

- 26. og 27. januar 2026.

Resultatet viser, om man er egnet til forløbet på 28 uger, eller om man skal have mere erfaring først.

ANSØGNINGSPROCEDURE

Hvis du har en potentiel ansøger, skal du eller din virksomheds HR-afdeling sende os en ansøgning pr. mail til hf@hrs.dk. I emnefeltet skal du skrive "ERN – EUV1". Følgende dokumentation skal vedhæftes:

- Bevis for relevant erhvervsfaring (udskrift fra ATP)
- Relevante certifikater fx hygiejne, førstehjælp og brand

Når vi har modtaget ansøgningen, vil din medarbejder blive ringet op af os til en indledende samtale, hvor vi vil afklare, om vedkommende er potentiel kandidat til RKV-forløbet.

Ansøgningsfrist inkl. relevant dokumentation:
12. januar 2026 kl. 10:00.

Vurderes din medarbejder som EUV1, og skal vedkommende tilmeldes holdet med studiestart 27. juli 2026, sendes uddannelsesaftale eller betalingstilsagn, så det er skolen i hænde senest 17. april kl. 10:00.

ØKONOMI

Din medarbejder skal have løn under uddannelsen.

Ved indgåelse af uddannelsesaftale modtager du lønrefusion for skoleperioderne gennem Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag (AUB), som Hotel- og Restaurant-skolen automatisk indberetter til.



← Video:
Mød EUV-ernæringsassistent-
eleverne Suheir, Anja og Dina



SKOLEFORLØBENE – OPSTART OG INDHOLD

Introuge: 27. til 31. juli 2026

- IT-opstart m.v.

1. hovedforløb: 3. august til 2. oktober 2026

- Samfunds-fag F
- Tilberedning, produktion og planlægning
- Produktionshygiejne
- Sensorik og madkvalitet
- Fødevarerlære
- Diætetik og ernæringslære

2. hovedforløb : 5. oktober til 11. december 2026
(ferie uge 42)

- Teknologi F
- Tilberedning, produktion og planlægning
- Ernæringslære
- Diætetik
- Kostlære og vurdering
- Psykologi E

3. hovedforløb: 14. december 2026 til
26. februar 2027 (ferie uge 52-53)

- Psykologi E
- Diætetik
- Kostlære og vurdering
- Ernæringslære
- Tilberedning, produktion og planlægning
- Sensorik og madkvalitet
- Produktionshygiejne
- Svendep prøve

OBS: Ovenstående datoer er med forbehold for minimum 15 deltagere