

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN: TJENERUDDANNELSEN – TREDJE HOVEDFORLØB



1. Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen

Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen tager udgangspunkt i skolen pædagogisk, didaktiske grundlag, der arbejder med fire overordnede dimensioner, der er fælles for alle uddannelserne:

- Dannelse
- Forventninger
- Professionalisme
- Træning.

De fire dimensioner udmøntes af underviserne tilpasset den specifikke uddannelse og egne pædagogiske tilgange.

Fælles for alle er imidlertid, at vi arbejder bevidst og systematisk med parametre som gentagelser, tilbagemeldinger, tryghed og fordybelse med eleverne. Alle uddannelser anvender derudover værkstedspædagogik, gæstelærere fra branchen og takt og tone til at styrke den faglige stolthed hos eleverne og hos os selv.

Denne pædagogisk, didaktiske tilgang tager afsæt i skolens seks værdier:

- *VI TROR PÅ DIG:* Vi bakker op om talent i alle former og afskygninger. Vi støtter dem, der gør og kan noget særligt, og vi skaber plads til alle dem, der har brug for særlig støtte. Vi satser på alle, der vil mestre vores håndværk.
- *VI DYRKER SANSELIGHED OG NYDELSE:* Med respekt for råvarer, sensorik og måltidet skaber vi nydelse gennem mad, værtskab og gæstfrihed.
- *VI GØR EN FORSKEL:* For elever, mestre, branche og samfund. Gennem mad, måltider og gæstfrihed vil vi gøre en forskel for en bedre verden.
- *VI ER MODIGE OG NYSGERRIGE:* Vi eksperimenterer og lærer nyt, mens vi holder håndværket i hævd. Vi er ikke bange for at gå forrest eller begå fejl.
- *VI GØR OS UMAGE:* Vi er ambitiøse på egne og andres vegne. Vi gør det, vi siger. Vi praktiserer, det vi lærer og tror på.
- *VI ARBEJDER SAMMEN OG HJÆLPER HINANDEN:* Vi samarbejder tillidsfuldt og hjælpes ad. Både på tværs af branchen, ude i verden og internt på skolen.

Se skolens pædagogisk, didaktiske grundlag her <https://hrs.dk/om-skolen/kvalitet>

2. Uddannelsens indhold

Oversigt over 3. skoleperiode

Tema 3

Den fuldendte faglighed.

Mestring af håndværket.

Det omfavnende værtskab

i alt minimum 75-78 moduler/ bedømmelses 7-trinsskala.

Servering 2 -1,0 uge,	Gastronomi og drikkevarer 3 – 1,0 uge	Vin- og drikkevarelære 2 – 1,5 uger	Værtskab, økonomi og innovation - 0,5 uger	Bar og Barista – 1,0 uge,
Borddækning. Flambering – søde og salte. Tatar. Filetering af fladfisk. Dekantering af portvin og rødvin Avecvogn. Mixologi. Tranchering af ost.	Gastronomi <ul style="list-style-type: none">• Franske fagudtryk• Ost Menusammensætning <ul style="list-style-type: none">• Specialkost,• diæter,• madkultur,• religion.• Caseopgave• Gæstetyper – budget.• Menuskrivning, præsentation. 5-retters, julefrokost, Buffet – gæstetyper	Østrig, Ungarn, Sydafrika Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, typer, oprindelse, serveringsregler. Historie, lovgivning og gængse områder. Mousserende Vin de liqueur, Madeira, Marsala og Vin doux Naturel Flamberingsspirituser. Vinidentifikation – varietale vine.	<ul style="list-style-type: none">• Selskab,anledning,formål, gæstetyper.• Farver og traditioner i borddækning.• Vejledning i transportmuligheder og oplevelsesmuligheder, bespisning og overnatning	<ul style="list-style-type: none">• Avec – avecvognen, hvad får man til avec'en, sødt.• Cocktails – de 6 fra pensum.• Råvarekendskab til drinks og cocktails.• Petit four/sødt til kaffen• Barsnacks - mersalgsteknikker• Kaffesorter• Brygning af kaffe/te

Derudover; Kontaktlærer, Praktisk Prøve A , Projekt, Udlevering af caseopgaven og vejledning. Samt svendeprøve

Der arbejdes med en uge struktur der ser således ud i de 5 uger 3. hovedforløb vare incl.. svendeprøve

Uge	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
	Opdækning - uniform. Dekantering – uniform Menuskriv 60 min.	Sød vin Oplevelsesøkonomi del 1. Østrig, Ungarn og Sydafrika opgave.	Gastronomi		
Lektier	Læs om Fontarney og Merf – alternativer til disse.	Læs om søde vine (sherry, portvin, vdn, vdl) – produktion osv.	TBA Arbejde med menuer.		
Inspiration	Arbejde med vinene – rød, port og mousserende. Hvad serverer vi til disse vine?	Lyt gerne til podcast, læs artikler etc om vinlandene.			

. <https://www.vildmedvin.dk/merf-cabernet-sauvignon-columbia-valley-washington-state-2017>

<https://www.kjaersommerfeldt.dk/vin/roedvin/chateau-desmirail-chateau-fontarney-bordeaux-margaux-2016/p-1020368/>

Hvad skal jeg læse i denne uge

Uddannelsen består af følgende [TEMAER/FAG/ELEMENTER]:

	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Servering 2	<p>Eleven kan anvende viden om produktionsgange og -flow i køkken og restaurant ved servering</p> <p>Eleven kan foretage almindelig bar- og caféservering, fremstille drinks og servere kaffe og te med <i>avec</i></p> <p>Eleven kan anvende viden om drikkevarer og servere disse i korrekte glas</p> <p>Eleven kan flambere, tranchere, filetere og udføre andre serveringer foran gæsten</p> <p>Eleven kan dekantere vin foran gæsten</p> <p>Eleven kan vise hvordan, der tages hensyn til personlig hygiejne og fødevarerhygiejne ved servering</p> <p>Eleven kan vejlede gæster på engelsk</p>	<p>PT-dag 1 Borddækning, anledning og blomster. Menuen præsenteres ved bordet.</p> <p>PT-dag 2 Flambering – søde og salte. Peberbøf, Moules flambé, Crêpes, Frugt.</p> <p>PT-dag 3 Tatar. Filetering af fladfisk.</p> <p>PT-dag 4 Opsamling på Praktisk arbejde.</p>	<p>Borddækning og præsentation til/af 5-retters menu udfra given anledning - skrevet af eleven, genopfriskning af opdækningsregler, farver og dekoration.</p> <p>Gruppearbejde med søde og salte flamberinger, opsætning af disposition over opgaven og fremstillingsmetode. Plenumsundervisning i opgaverne – historie, råvarer/ingredienser og opsætning til den praktiske opgave.</p> <p>Individuelt arbejde med rørt tatar og filetering af fisk.</p>	<p>Eleven kan udfra stillet opgave dække et korrekt bord, med udgangspunkt i opdækningsregler, farver og anledning. Forklare valg af farver, tematik og dekoration. Og desuden gæsteforklare mad og drikke, med fokus på værtskab.</p> <p>Eleven kan udføre, forklare og mestre de klassiske flamberingsretter (salte/søde). Redegøre for valg af råvarer/ingredienser og matche retterne med de rette garniturer og drikkevarer – alkoholiske og non-alkoholiske.</p> <p>Eleven kan udføre, forklare og mestre stikbordsarbejde; rørt tatar og filetering af fisk. Med udgangspunkt i sæson, menulære, garniture, drikkevarer, gastronomi og værtskab</p>
Gastronomi og drikkevarer 2	<p>Eleven kan anvende viden om gastronomi ved menu sammensætning</p> <p>Eleven kan sammensætte menuer efter sæson, farve,</p>	<p>Gastronomi Repetition af gastronomi. Menu sammensætning Menu skrivning, præsentation ved bordet.</p>	<p>Repetition og genopfriskning af gastronomi – saucer, tilberedningsmetoder, kartofler, med</p>	<p>Eleven får styr på grundlæggende gastronomisk viden og repeteret fra tidligere undervisning. Desuden har eleven overblik over sæsonernes råvarer.</p>

	<p>tilberedning, smag, diæt, sundhed, anledning/begivenhed og kultur/religion</p> <p>Eleven kan udarbejde og planlægge menuer i forhold til gæstens ønsker og anledning i samarbejde med køkkenet</p> <p>Eleven kan give forslag til menuer til måltider samt til forskellige anledninger</p> <p>Eleven kan give forslag til specialkost/menuer</p> <p>Eleven har viden om sammensætning af drikkevarer og gastronomi</p> <p>Eleven kan forstå og anvende franske mad- og drikkevareudtryk</p>	<p>5-retters selskabsmenuer, julefrokost, buffet – udgangspunkt i gæstetyper. (rep.)</p> <p>Ost - tranchering af ost. Caseopgave - Vejledning i transportmuligheder og oplevelsesmuligheder, bispisning og overnatning. Gæstetyper – budget. Vejledning til case opgaven</p>	<p>udgangspunkt i en faglig test, der giver indblik i elevernes ståsted (mangler?). Yderligere repetition aftales med eleverne. Færdiggørelse af sæsontabel; grønt, fisk, slagtedyr og drikke.</p> <p>Individuel udarbejdelse af 5-retters menu (opgavekrav stilles af underviseren, afprøves på 60 minutter (2 gange i løbet af perioden)) – efter gennemgang og opsummering af menulære - hvor eleverne har fokus på sæson, menulære, anledning, gæstetype og drikkevarelære. Der dækkes op til den skrevne menu – individuelt, fokus er på opdækningsregler, anledning/gæstetype, fremgangsmåde og korrekt anvendelse af service – eleverne</p>	<p>Eleven mestrer menusammensætning og har trænet skrivning på tid, således at eleven er klædt grundigt på til svendeprøven, men også har forståelse for menusammensætning i det virkelige liv – i samspil med køkkenet. Her med udgangspunkt i anledning/gæstetype/sæson/budget og med tilhørende drikkevarer, der gæsteforklares.</p> <p>Eleven finpudser opdækning og arbejdet omkring bordet. Eleven kan dekorere med blomster – vaser/oasis, frugt/grønt og andre tilgængelige materialer.</p> <p>Eleven formår at gæsteforklare mad og vinsammensætning og kan svare på spørgsmål om disse.</p> <p>Eleven kan arbejde med ostebord/bræt. Kan forklare fremstilling, generelt om ost og matche med drikkevarer og diverse garniturer. Eleven kan arbejde med ost, opbevare, 'pleje' og sensorisk sammensætte en ostetallerken i forskellige menuer, med drikkevarer og garniturer.</p>
--	--	--	--	---

			<p>introduceres desuden til dekorationsmuligheder – blomster, frugt/grønt, grej der kan tydeliggøre anledningen. (farvernes betydning) og bordene præsenteres (2 og 2) med 'kritiske' spørgsmål til den skrevne menu.</p> <p>Yderlig undervisning (gastronomi) planlægges ud fra elevernes menuer.</p> <p>Osteord på tavlen som grundlag for elevernes viden om ost. Produktion af ost gennemgås, klassiske oste og drikkevarekombinationer italesættes.</p> <p>Svendeprøveostene gennemgås i plenum, smages, tranches (i mindre grupper) og bliver teoretisk sammensat med drikkevarer – for senere at smages igen, med drikkevarer der kunne matche. (ved</p>	<p>Eleven har forståelse for at skrive og besvare caseopgaven til svendeprøven, med de opgaver der hører til denne.</p> <p>Eleven kan sammensætte arrangementer med udgangspunkt i gæstetype/anledning/sæson/gastronomiske ønsker og forbehold, desuden har eleven forståelse for geografisk placering og kan vejlede indenfor turisme i Danmark.</p>
--	--	--	---	---

			<p>arbejde med praktiske opgaver og drikkevarematch)</p> <p>Caseopgaven præsenteres (som den kunne se ud til svendeprøven). I plenum gennemgås hvad opgaven kan indeholde, hvordan den kan besvares, hvordan den kan opstilles og hvilke krav der er til opgaven.</p> <p>Vi taler om økonomi/budget, anledning, gæstetype, transportmuligheder, seværdigheder tilpasset gæstetypen, turisme (storby/erhverv/kyst og natur) forplejning og gæstens ønsker – kan alt lade sig gøre?, overnatning, hvad er inkluderet hvad er tilkøb/mersalg (forskellen?), herunder kan der åbnes for snakke</p>	
--	--	--	--	--

			<p>om diverse der dukker op – kaffe, te, avec, mousserende vin, petit four, snacks, bar, alkoholfri drikke osv.–</p> <p>Eleverne undersøger områder for placering af hotel/restaurant og skriver opgave om deres fiktive hotel (til brug i svendeprøve – område, type osv.)</p>	
Vin -og drikkevarerlære	<p>Eleven kan forklare drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder</p> <p>Eleven kan fortælle om vigtige vinlande i Europa og oversøiske lande</p> <p>Eleven kan identificere og forklare om hedvine, spiritus, øl og andre drikkevarers anvendelse</p> <p>Eleven kan vurdere forskellige spiritus egnethed til flambering</p>	<p>Østrig Ungarn Sydafrika Mousserende vin Forstærket vin Dekantering af rødvin og portvin. Opsamling af vin Vinidentifikation – varietale vine.</p>	<p>Østrig, Ungarn og Sydafrika som vinlande præsenteres.</p> <p>Grundlæggende principper for vindyrkning genopfriskes, fremstilling, vintyper, serveringsregler.</p> <p>Historie, lovgivning og gængse områder – elevernes inddeles i grupper og arbejder med landene, som de præsenterer for hinanden efter</p>	<p>Eleven kan identificere vine og navngive hvilken druer der i vinen.</p> <p>Eleven har kendskab til og kan gæsteforklare hedvinstyperne. Desuden har eleven kendskab til dekantering og hvorfor/hvilke vine der dekanteres eller ej. Her har eleven også fået kendskab til glas og kan forklare det valgte glas til den valgte drikkevare.</p> <p>Eleven kender mousserende vintyper fra verden og kan forklare fremstillingen heraf, kan åbne korrekt og forsvarligt. Skænke og ved hvilke glas og hvorfor. Eleven har også</p>

			<p>introduktion af underviser. (opgavekrav stilles)</p> <p>Mousserende – fremstilling af, typer og regler. Eleverne træner åbning, skænkning og taler om gastronomi til mousserende.</p> <p>Svendeprøve mousserende præsenteres, smages og individuelt arbejde om vinen (hvad synes den enkelte elev vigtigt).</p> <p>Forstærket vin – vin de liqueur, Madeira, Marsala og vin doux naturel – på tavlen, der tegnes og fortælles, fælles snak om forstærket vin – læs op til, podcast for yderligere forståelse og dialog. (sherry og portvin repeteres) og eleverne præsenteres for svendeprøveportvin. Vi lærer om grej der kan bruges til åbning af vin.</p>	<p>forståelse for gastronomiske match til hedvin og mousserende vine.</p> <p>Eleven ved grundlæggende om vin fra hele verden og kan gæsteforklare disse.</p>
--	--	--	---	--

			<p>Vi arbejder med forskellige karaffer, taler om glas og anvendelse af disse – eleverne åbner og dekanterer vine og laver dispositioner over vine til svendeprøve. Varietale vinsmagninger, for at skabe tryghed til svendeprøve. Vinene lines op, i plenum smager og gennemgår vi karakteristika for vinene – eleverne noterer. Vinene kamoufleres derefter og en hvid og en rød smages blindt og vi taler om vinen – gentages. Opsamling af vin – ud fra menuer og elevsamtaler planlægges yderligere vinundervisning.</p>	
<p>Værtskab, økonomi og innovation.</p>	<p>Eleven kan forstå service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv og tjenerrollen i relation til dette. Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan bidrage til at gæsten får en god oplevelse.</p>	<p>Selskab, anledning, gæstetyper. Farver og traditioner i borddækning. Tilbudsbrevet. Oplevelsesøkonomi og innovation. Værtskab</p>	<p>Dekoration og farver i forhold til borddækning – budget/økonomi til forskellige anledninger og blomster præsenteres.</p>	<p>Eleven kan arrangere og dekorere et bord – langbord, rundt bord og mindre så det er tilpasset anledning/gæstetype og budget.</p>

	<p>Eleven kan forklare og anvende salgsfremmende teknikker</p> <p>Eleven kan planlægge selskaber, receptioner, møder og konferencer efter anledning, gæstetype og formål.</p> <p>Eleven kan anvende gæstepsykologi, herunder professionel formidling og kommunikation med gæsten under hensyn til service og gæstetype</p> <p>Eleven kan forklare hvordan konflikter med gæster kan håndteres, herunder identificere forhold, der kan medvirke til at optrappe eller løse konflikter</p> <p>Eleven kan anvende viden om farvelære og traditioner til borddækning og dekoration til forskellige anledninger</p> <p>Eleven kan vejlede og servicere gæster med hensyn til overnatnings-, bispisnings-,</p>		<p>Tilbudsbrevet til caseopgaven gennemarbejdes og eleverne ser andre restauranter/hotellers måder at opstille disse på, da eleverne præsenterer virksomhedens tilbudsbreve – samtidig præsenteres afbestillingsregler (HORESTA) og der må stilles spørgsmål til eleven.</p> <p>Oplevelsesøkonomi og innovation bliver gennemgået i plenum – gæsterejsen, kontaktpunkter, helhedsoplevelse, grundfortælling, GAP-modellen, kundesegmentering, branding – alt sammen for at give eleverne indblik i hvordan de kunne tænke deres fiktive hotel og for at</p>	<p>Eleven kan udforme et tilbudsbrev og forklarer gældende regler for afbestilling (HORESTA)</p> <p>Eleven er blevet introduceret og får indblik i oplevelsesøkonomi og kendskab til figurer og modeller der kan bruges til at skabe 'glade gæster' og innovere virksomheden.</p> <p>Eleven kan bruge de præsenterede modeller til at analysere og skabe indsigt i innovation og udvikling – både af virksomhed og personale.</p> <p>Eleven har fået kendskab til begreber der bruges i ledelse, udvikling af personale, konflikthåndtering og feedback.</p>
--	--	--	---	--

	<p>transport- og oplevelsesmuligheder</p> <p>Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter</p> <p>Eleven kan analysere forskellige marketingstrategier inden for hotel- og restaurationsbranchen</p> <p>Eleven kan forklare hvilke elementer, der er vigtige i det personlige salg</p> <p>Eleven kan forklare forskellige slagssituationer og hvad udfaldet af disse kan være</p> <p>Eleven kan beskrive virksomhedens omverden og forklare hvilken betydning denne har for virksomheden</p> <p>Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan bidrage til udvikling og forbedringer i virksomheden gennem dialog og samarbejde</p>		<p>introducere nye begreber, der kan skabe bevidsthed om hotel/restaurant. (før caseopgave)</p> <p>Eleverne skal analysere på deres egne virksomheder og løbende bruge gennemgåede modeller som analyseredskaber.</p> <p>Igennem værtskab bliver eleven bevidst om egen rolle i restauranten, som kollega, leder og tjener. Ledelse vs. lederskab, mini-me, daglige 'check-in', ulvesprog og girafprog repeteres. Omvendt maslow, operationel, taktisk og strategisk niveau i virksomheden. Empowerment og work-lifebalance – præsenteres for at skabe kendskab til videre læring om ledelse.</p>	
--	---	--	---	--

	<p>Eleven kan gennem praktiske eksperimenter og undersøgelser vurdere nye ideer og alternative muligheder for produktudvikling og/ eller forbedrede arbejdsprocesser eller metoder</p> <p>Eleven har viden om og kan forklare branchens forretningstyper (hotel og restaurant) og udviklingen i disse</p> <p>Eleven har viden om og kan forklare relevante love og regler inden for Restaurationsloven, bevillingsloven og markedsføringsloven</p> <p>Eleven har viden om og kan forklare bestillings- og afbestillingsregler, som er gældende for branchen og branchekutyme</p> <p>Eleven kan forklare medarbejderes betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed</p>			
--	---	--	--	--

	<p>Eleven kan beskrive og forklare betydningen af virksomhedens beslutningsprocesser og samarbejdsformer</p> <p>Eleven kan på grundlæggende niveau udarbejde en plan for etablering af egen virksomhed</p> <p>Eleven har viden om skat og afgifter og kan beregne moms</p> <p>Eleven kan grundlæggende beskrive virksomhedens faste og variable omkostninger samt indtægter og udgifter som indgår i et årsregnskab</p> <p>Eleven kan forklare, hvad der ligger i begreberne oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift</p> <p>Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens energiforbrug i forhold til virksomhedens udgifter</p> <p>Eleven kan beregne priser på menuer og drikkevarer under hensyn til fortjeneste</p>			
--	--	--	--	--

	Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan være med til at bidrage til et optimalt ressourceforbrug			
--	--	--	--	--

VALGFRI UDDANNELSESSPECIFIKKE FAG

<p>Bar og barista*</p>	<p>Eleven kan mikse drinks og cocktails Eleven kan, ud fra viden om drinks og cocktails, afgøre til hvilket tidspunkt og lejlighed, disse vil være egnede at serveres Eleven har viden om hvilke råvarer der indgår i drinks og cocktails Eleven har viden om forskellige kaffesorte Eleven kan brygge og servere kaffe og te Eleven kan ud fra viden om avec servere disse til kaffe og te Eleven kan foreslå spiseligt tilbehør til kaffe og te Eleven kan arbejde under hensyntagen til personlig</p>	<p>Cocktails – de 6 fra pensum (spiritus) Råvarekendskab til drinks og cocktails. Barsnacks Avec Avecvognen, hvad får man til avec'en, sødt. Petit four/sødt til kaffen Kaffesorter, brygning af kaffe/te Valgfrit speciale - opgave Vejledning til case opgave</p>	<p>Eleverne præsenterer de 6 svendeprøvecocktails i grupper for hinanden – der repeteres hvilke spiritusser der anvendes, destillering opfriskes, bararbejde sættes i struktur og sættes op til praktisk arbejde med cocktailene. Desuden arbejder eleverne med øvrig råvarekendskab og forbereder dispositioner til opgaverne. Eleverne får til opgave at lave et cocktailkort/aveckort med dertilhørende barsnacks, kaffe/te og sødt.</p>	<p>Eleven kan gæsteforklare og har stor faglig indsigt i destillering og spiritussens verden. Kan arbejde struktureret med mixologi ud fra klassiske opskrifter, men også nytænkende 'hjemmelavede' cocktails. Non og alkoholiske. Herunder udarbejde cocktail kort, med yderligere drikkevarer og gastronomiske specialiteter. Eleven har viden om prissætning og økonomisk forståelse. Eleven har kendskab til avecvognen og arbejdet omkring denne – glas, serveringstemperatur, tilbehør og kendskab til de mest gængse spiritusser der findes som avec mulighed.</p>
-------------------------------	--	--	---	--

	hygiejne og råvarehygiejne/fødevarerhygiejne		<p>Vi arbejder med kaffe og brygmetoder – inviterer hrs på kaffe i tjenerhuset – 'drop inn, vi er i gang hele dagen og nørder imens du kommer forbi'.</p> <p>Valgfrit speciale – eleverne vælger emner de synes vigtige for dem at arbejde med (individuelt og enkeltstående emner) i samspil med underviser planlægger eleven hvad der skal arbejdes med om det givne emne – hjemmeopgave, der ender med præsentation i plenum – eleverne lytter og der skrives noter, som smides på væggen (noterne gennemgås først)</p>	<p>Eleven har stor forståelse for kaffens verden, herunder bønnetyper, brygmetoder, serveringstemperatur, kaffebaserede cocktails, petit four og andet der kunne serveres med kaffen.</p> <p>Eleverne bliver ekspert på selvvalgt område indenfor uddannelsens rammer og formidler viden herom.</p>

*Note det mest valgte er Bar og Barista. Der udbydes Restaurantledelses 1 og 2 som erhvervsrettet påbygning.

4. Prøver/eksamen

Orienter dig på følgende link <https://uddannelsessekretariatet.dk/eud/prover/prove-tjener/>

5. Formalia

Link til bekendtgørelser <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2022/605>

Link til uddannelsesordning <https://uddannelsesadministration.dk/Uddannelsesordninger/26334/Uddannelseordning%20%20Tjener%2011.05.2021.pdf>

https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/Reports/VisRapport.aspx?rapport_navn=UddannelsesordningUdvidet.rpt&rapport_type=1&where_clause=%2BLv2ihn6ZeMLkY5%2BCx%2Fu1Sz26sFbIUbTqnrnwev%2BbXSANI8D0o7VzjqsQIeueaJDOcrv%2FyhGIaaeKgZkG3JBLY4qKLYLK8%2FYg96Uopr%2F0%2Blo9MT511D24%2Beai0mjCpQRWjs%2BMU%2F19nlxndI%2FtoqsvsxgigRWKmhciP5qd8rD4LoSrvMjvMBwodU5ZmREgby1%2FG3Fst9vD4apNolKhEcvsxgigRWKmhciP5qd8rBHmCZpnBlGuQF5VbTRkD1kJbGSP%2Brclov0u7GTIZvA%3D%3D¶m_clause=QbN37spYIuZ16W%2BgwZfBSM9SBych%2FDYVYKbOkbZFSzSpl4nfGYoq09ZqkCzXpkjU

Denne lokale uddannelsesplan revideres næste gang 2023 i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg.