



VTU 2021 - Udvikling af praktiksamarbejde

Skolerapport

Hotel- og Restaurantskolen

Svarprocent: 28% (201/721)

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**

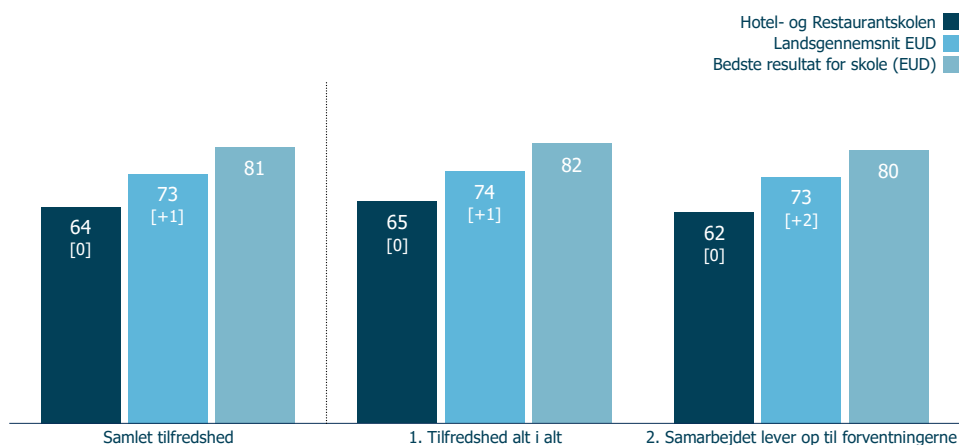
Sammenfatning af undersøgelsens resultater

	Antal mulige svar	Antal svar	Svarprocent 2021
Alle skoler	12568	4106	33%
Landsgennemsnit EUD	12089	3853	32%
Campus Bornholm	78	20	26%
CELF - Center for erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster	308	112	36%
DEKRA Erhvervsskole Hovedstaden	42	16	38%
EUC Lillebælt	383	85	22%
EUC Nordvest	258	93	36%
EUC Nordvestsjælland	583	20	3%
EUC Sjælland	695	237	34%
EUC Syd	587	204	35%
HANSENBERG	613	252	41%
Hotel- og Restaurantskolen	721	201	28%
IOOS, Aarhus Universitet	61	11	18%
Kold College	327	152	46%
Københavns Professionshøjskole	43	9	21%
NEXT	577	173	30%
Roskilde Tekniske Skole	1385	389	28%
Rybners	636	208	33%
Skive College	356	153	43%
Skolen for klinikassistenter og tandplejere (SKT) KBH	305	112	37%
Skovskolen	62	27	44%
Svendborg Erhvervsskole	274	89	32%
Syddansk Erhvervsskole	1748	631	36%
Tradium	548	187	34%
ZBC	1499	472	31%
Landsgennemsnit SOSU	479	253	53%
Bornholms Sundheds- og Sygeplejeskole	57	25	44%
Social- og Sundhedsskolen Fredericia-Vejle-Horsens	17	13	76%
Social- og Sundhedsskolen Fyn	42	29	69%
Social- og Sundhedsskolen Skive-Thisted-Viborg	7	6	86%
Social- og Sundhedsskolen Syd	17	10	59%
Social- og sundhedsuddannelsen, UC Diakonissestiftelsen	17	12	71%
SOSU Esbjerg	13	12	92%
SOSU H	80	47	59%
SOSU Nord	38	21	55%
SOSU Nykøbing F.	45	25	56%
SOSU Østjylland	52	30	58%
ZBC	85	19	22%
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen			
Ernæringsassistentuddannelsen	60	21	35%
Kokkeuddannelsen	403	109	27%
Receptionistuddannelsen	79	35	44%
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	95	23	24%
Tjeneruddannelsen	77	12	16%

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.



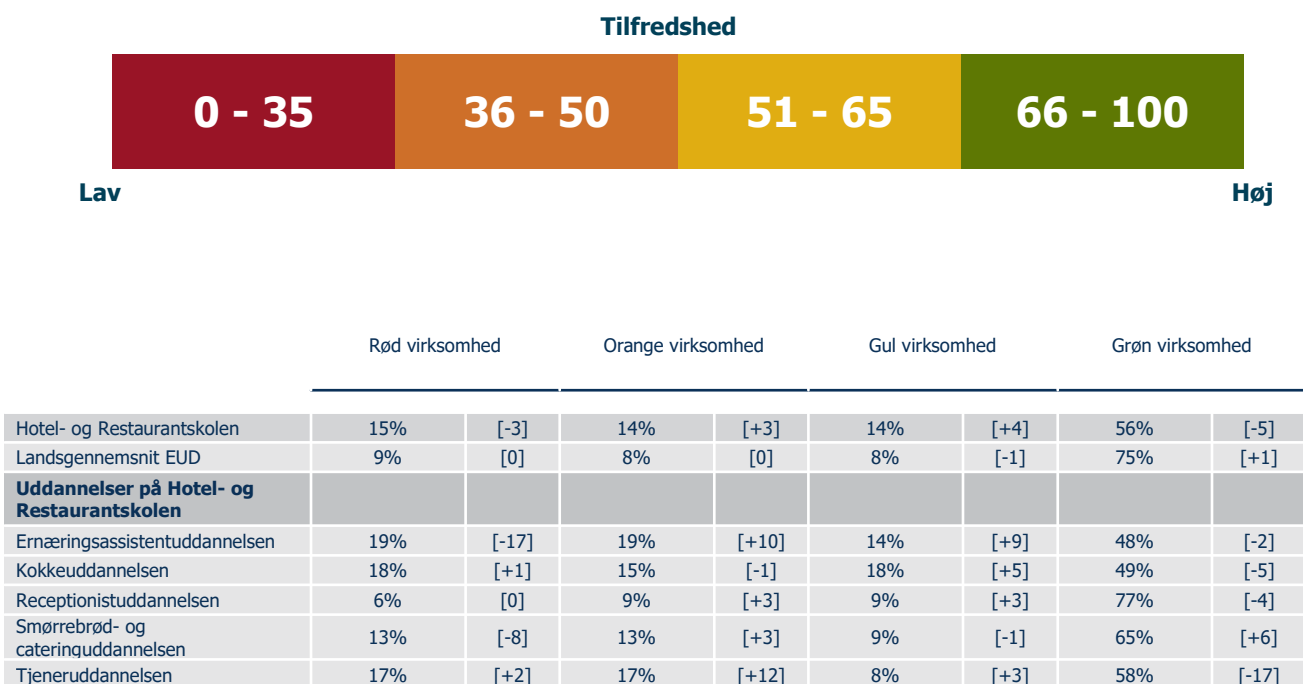
	Samlet tilfredshed	Tifredshed alt i alt	Samarbejdet lever op til forventningerne
Hotel- og Restaurantskolen	64 [0]	65 [0]	62 [0]
Lands gennemsnit EUD	73 [+1]	74 [+1]	73 [+2]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen			
Ernæringsassistentuddannelsen	58 [-1]	61 [+1]	57 [+1]
Kokkeuddannelsen	61 [0]	62 [0]	59 [0]
Receptionistuddannelsen	74* [-3]	75* [-4]	73* [-2]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	67 [+6]	71 [+9]	64 [+2]
Tjeneruddannelsen	62 [-4]	64 [-2]	59 [-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.

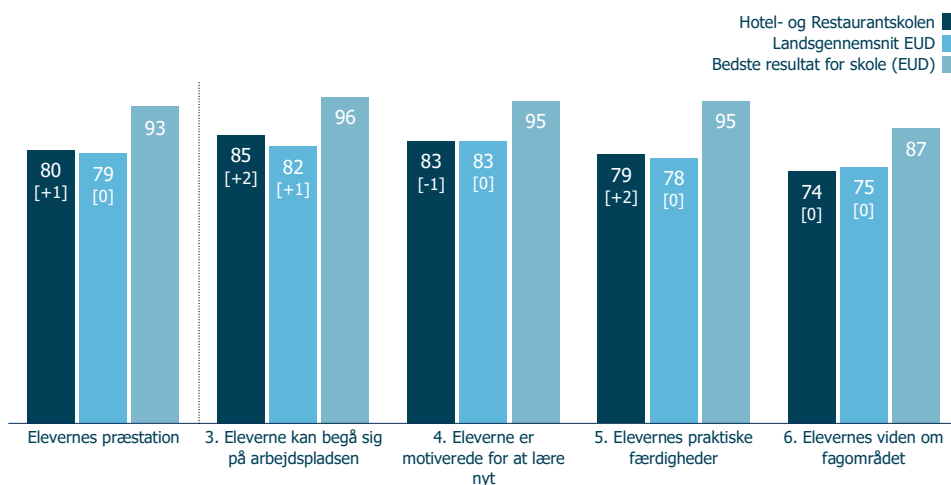
Bemærk at der kun fremgår resultater, hvis der er mindst 5 svar.



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.



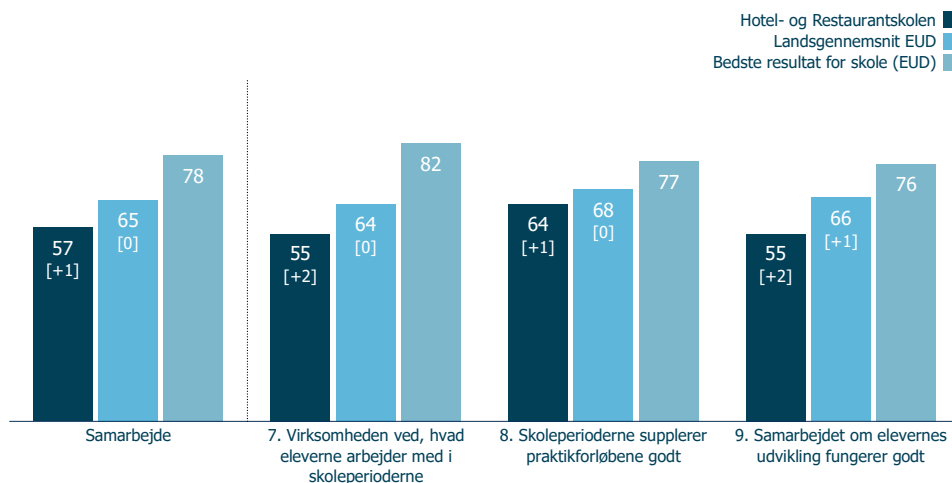
	Elevernes præstation	Eleverne kan begå sig på arbejdspladsen	Eleverne er motiverede for at lære nyt	Elevernes praktiske færdigheder	Elevernes viden om fagområdet
Hotel- og Restaurantskolen	80 [+1]	85 [+2]	83 [-1]	79 [+2]	74 [0]
Lands gennemsnit EUD	79 [0]	82 [+1]	83 [0]	78 [0]	75 [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen					
Ernæringsassistentuddannelsen	80 [+2]	83 [+2]	81 [-1]	79 [+4]	76 [+1]
Kokkeuddannelsen	80 [+3]	85 [+4]	84 [+1]	78 [+4]	73 [+2]
Receptionistuddannelsen	86* [-1]	88* [-2]	88* [-1]	86* [-1]	82* [-2]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	73 [-4]	80 [0]	76 [-8]	71 [-4]	66 [-5]
Tjeneruddannelsen	79 [0]	84 [+2]	80 [+1]	80 [+1]	73 [-1]

- >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.



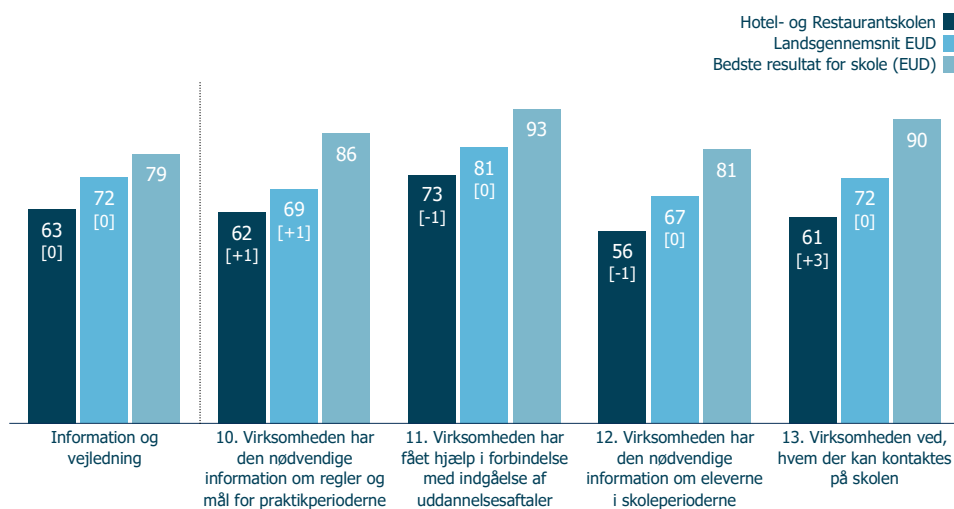
	Samarbejde	Virksomheden ved, hvad eleverne arbejder med i skoleperioderne	Skoleperioderne supplerer praktikforløbene godt	Samarbejdet om elevernes udvikling fungerer godt
Hotel- og Restaurantskolen	57 [+1]	55 [+2]	64 [+1]	55 [+2]
Lands gennemsnit EUD	65 [0]	64 [0]	68 [0]	66 [+1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen				
Ernæringsassistentuddannelsen	55 [+5]	56 [+12]	60 [-3]	50 [+3]
Kokkeuddannelsen	53 [+1]	52 [+2]	58 [+1]	52 [+1]
Receptionistuddannelsen	68* [+3]	66* [+4]	77 [+3]	67* [+7]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	63 [+6]	60 [+2]	78* [+12]	58 [+7]
Tjeneruddannelsen	52 [-7]	46 [-11]	63 [+1]	53 [-3]

- >80: Særlig 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	63 [0]	62 [+1]	73 [-1]	56 [-1]	61 [+3]
Lands gennemsnit EUD	72* [0]	69 [+1]	81* [0]	67 [0]	72* [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen					
Ernæringsassistentuddannelsen	58 [-3]	68 [-2]	78 [-4]	52 [+8]	40 [-11]
Kokkeuddannelsen	60 [+1]	57 [-1]	69 [0]	52 [-6]	62 [+7]
Receptionistuddannelsen	69 [-1]	73* [+3]	77 [-5]	60 [-1]	64 [-5]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	67 [+9]	66 [+12]	81 [+13]	63 [+8]	65 [+12]
Tjeneruddannelsen	71 [+1]	61 [-2]	81 [+3]	78* [+14]	66 [-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

Hvordan forbedrer du udviklingen af praktiksarbejdet?

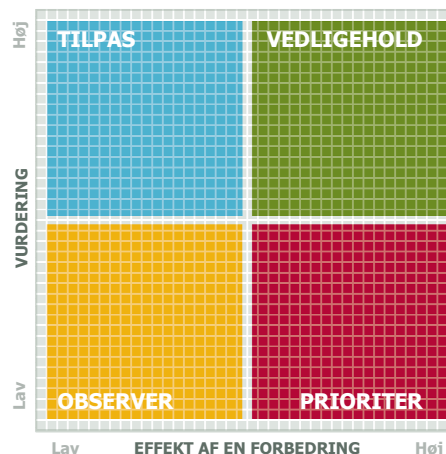
Prioriteringskortene viser vejen



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

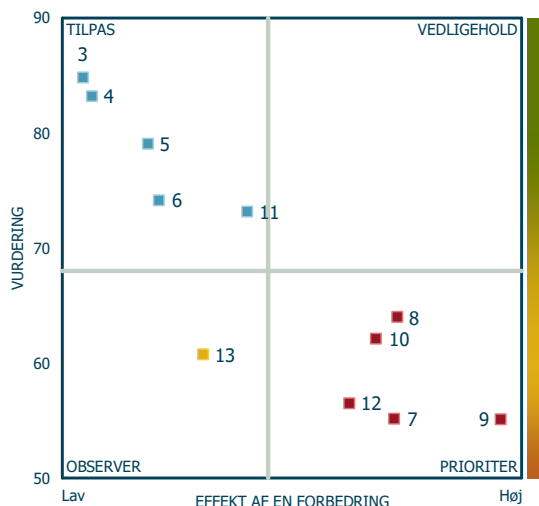
Lav betydning + Lav vurdering:

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

■ VEDLIGE HOLD

[Ingen punkter]

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

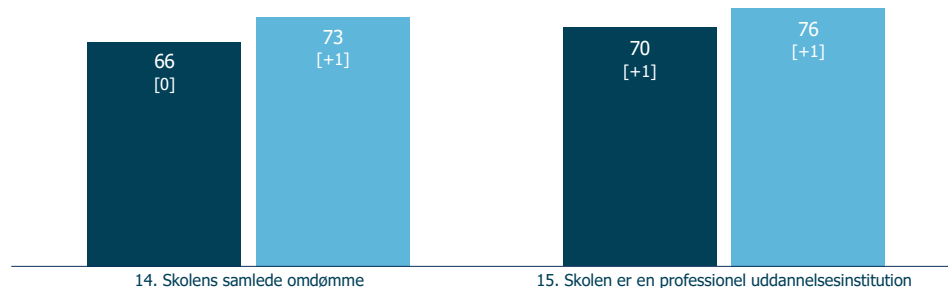
■ OBSERVER

- 13. Virksomheden ved, hvem der kan kontaktes på skolen

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Hotel- og Restaurantskolen ■
Landsgennemsnit EUD ■



	Skolens samlede omdømme	Skolen er en professionel uddannelsesinstitution
Hotel- og Restaurantskolen	66 [0]	70 [+1]
Landsgennemsnit EUD	73 [+1]	76 [+1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen		
Ernæringsassistentuddannelsen	71 [+4]	76 [+7]
Kokkeuddannelsen	61 [0]	66 [0]
Receptionistuddannelsen	75 [-4]	76 [-1]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	77* [+12]	77* [+8]
Tjeneruddannelsen	65 [+2]	70 [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

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

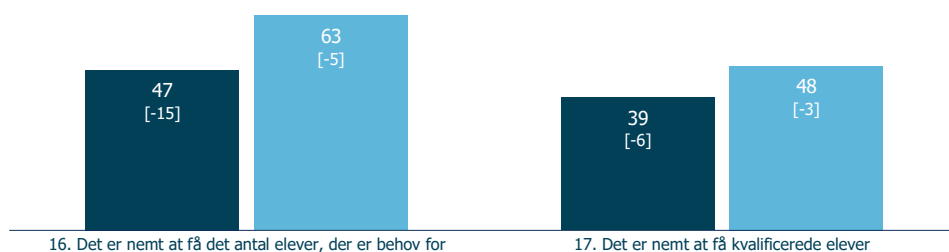
Hvordan finder du typisk dine elever/lærlinge?

	Eleven var allerede ansat i virksomheden (fx arbejdsdreng, studiejob, etc.);	Jeg annoncerer selv efter elever/lærlinge	Gennem netværk	Andet
Hotel- og Restaurantskolen	18% [-3]	57% [+2]	44% [-4]	20% [+5]
Lands gennemsnit EUD	20% [-2]	41% [+2]	44% [+1]	29% [-1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen				
Ernæringsassistentuddannelsen	24% [-3]	71% [+7]	19% [-13]	14% [-9]
Kokkeuddannelsen	15% [-3]	50% [-2]	55% [0]	24% [+14]
Receptionistuddannelsen	11% [-12]	74% [+9]	31% [-1]	11% [-5]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	39% [+22]	39% [-16]	30% [-29]	22% [+1]
Tjeneruddannelsen	8% [-20]	75% [+31]	58% [+14]	17% [0]

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	47 [-15]	39 [-6]
Landsgennemsnit EUD	63 [-5]	48 [-3]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen		
Ernæringsassistentuddannelsen	39 [-5]	39 [-2]
Kokkeuddannelsen	47 [-19]	36 [-7]
Receptionistuddannelsen	64* [-10]	52* [-10]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	51 [-16]	47 [-5]
Tjeneruddannelsen	8 [-25]	23 [-2]

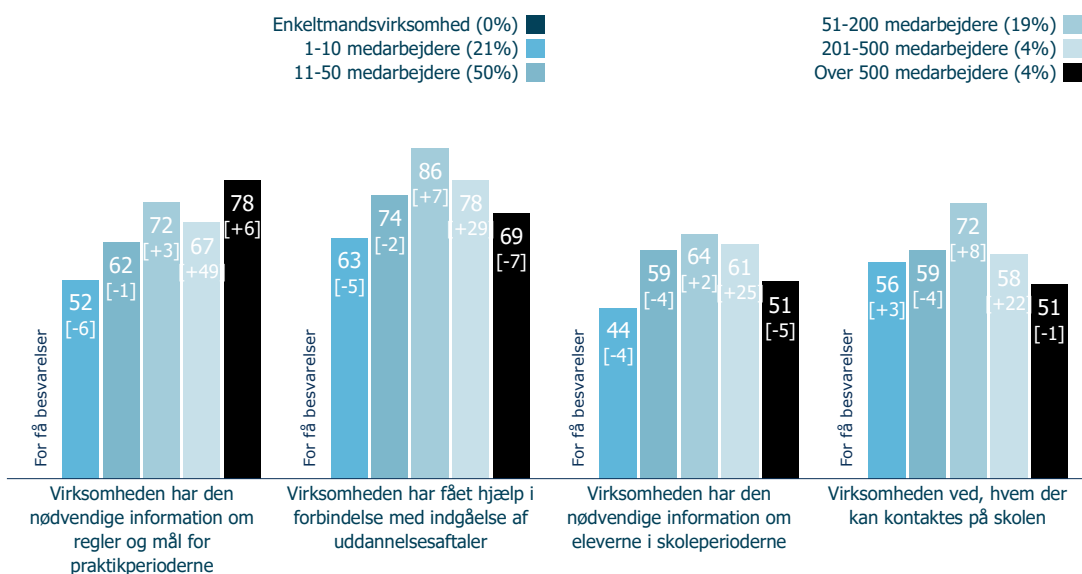
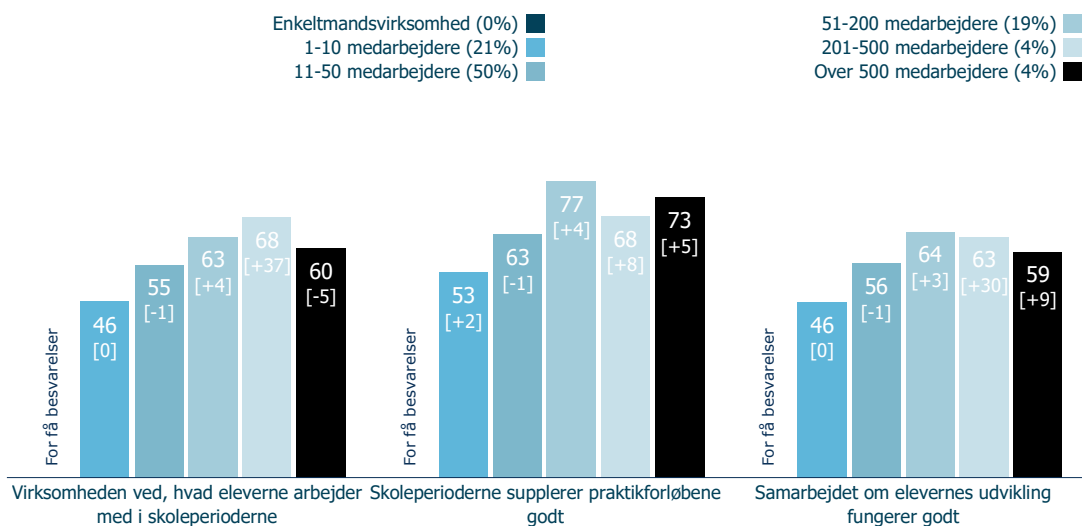
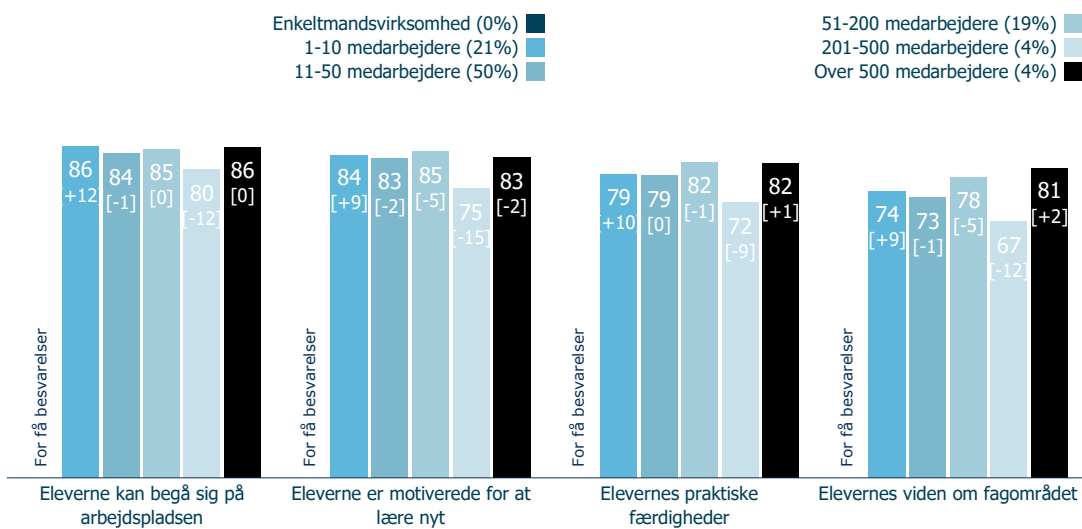
- >80: Særdeles god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Ekstra spørgsmål

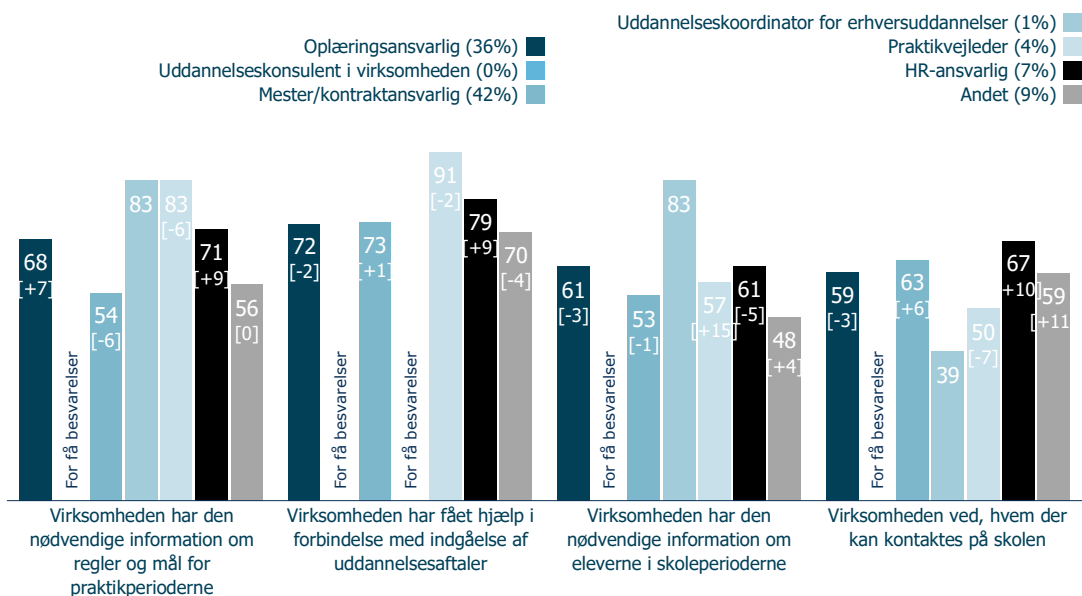
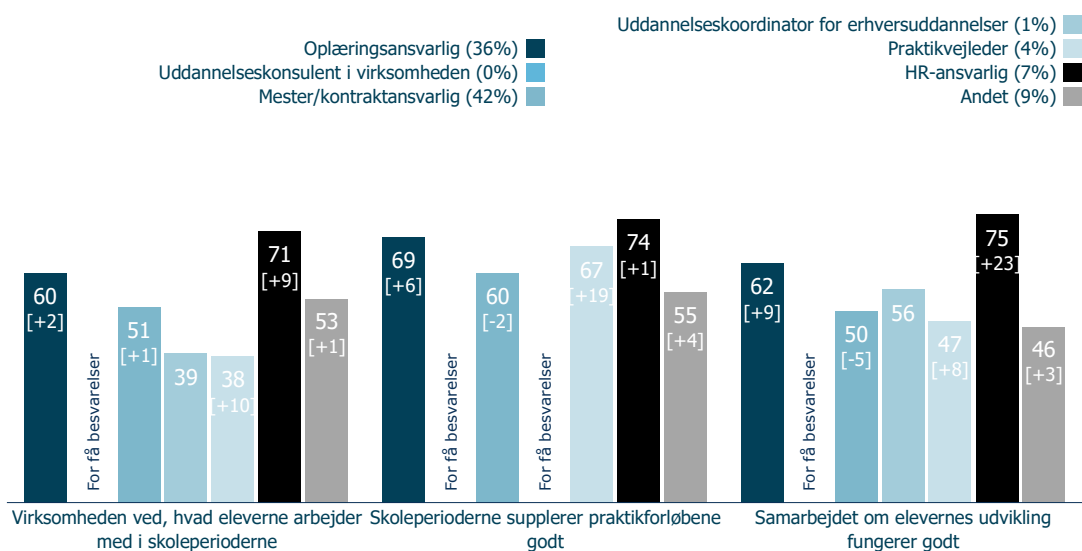
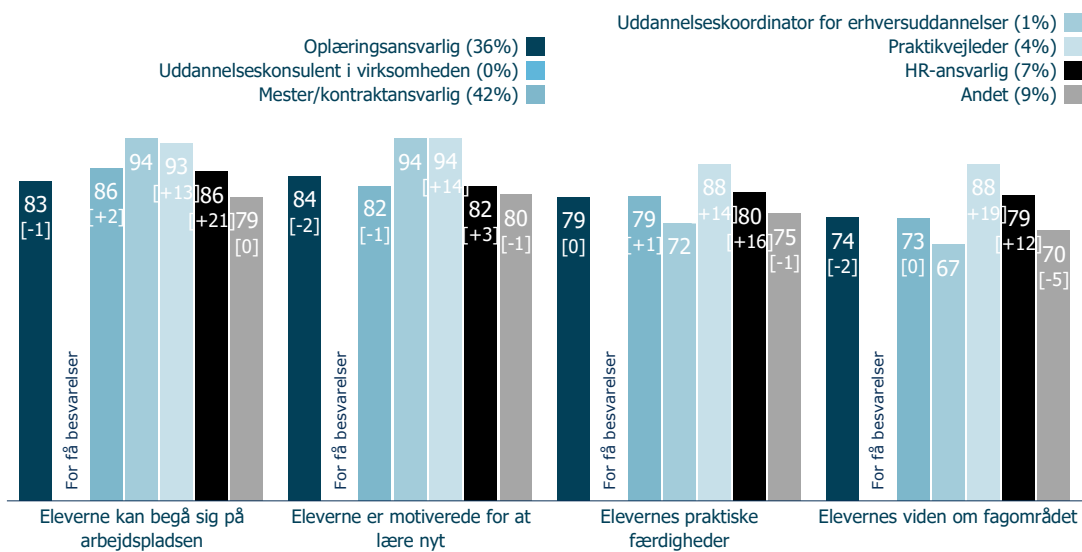
Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

	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	24% [-3]	63% [+6]	14% [-3]	32% [-2]	25% [+5]	43% [-3]
Lands gennemsnit EUD	14% [+1]	71% [-2]	15% [+2]	35% [+1]	22% [-1]	42% [-1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen						
Ernæringsassistentuddannelsen	24% [+10]	71% [+3]	5% [-13]	57% [+2]	10% [-4]	33% [+1]
Kokkeuddannelsen	27% [-2]	59% [+2]	15% [+2]	26% [-3]	26% [-1]	49% [+5]
Receptionistuddannelsen	14% [-5]	66% [+1]	20% [+4]	40% [+1]	26% [+7]	34% [-8]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	30% [-4]	57% [+16]	13% [-11]	30% [+9]	26% [+16]	43% [-26]
Tjeneruddannelsen	8% [-22]	92% [+42]	0% [-20]	25% [-20]	42% [+27]	33% [-7]

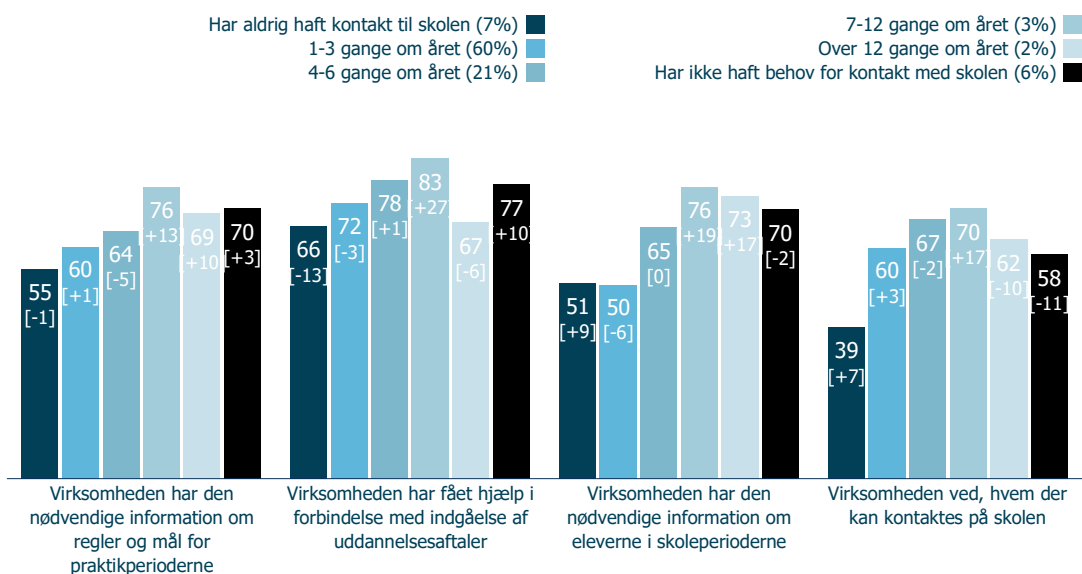
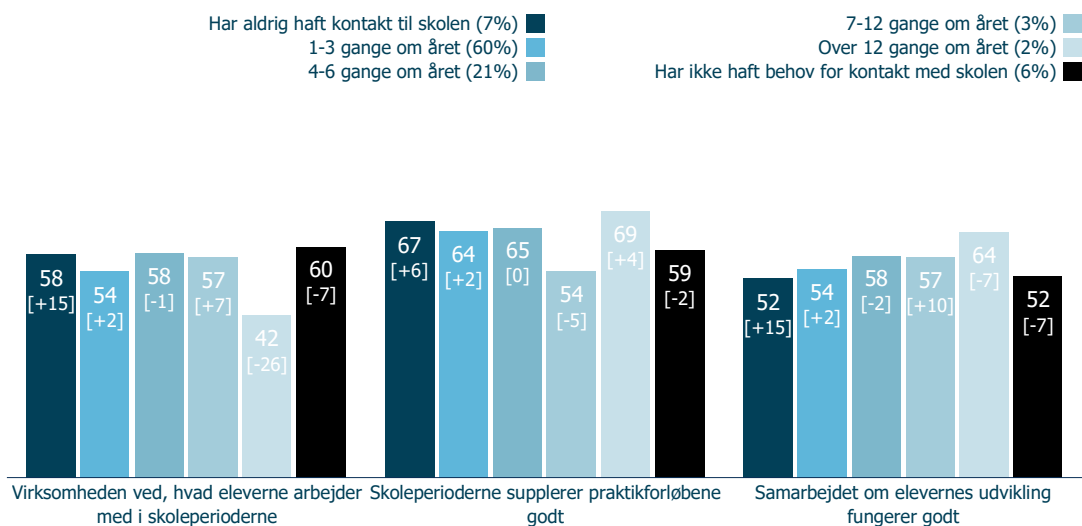
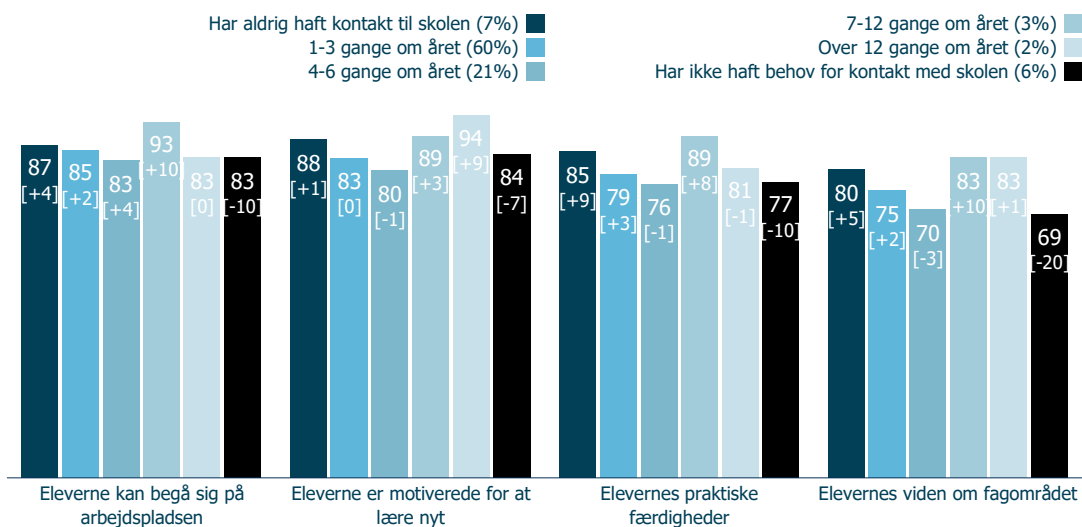
Baggrundsanalyse - Virksomhedens størrelse



Baggrundsanalyse - Din rolle ift. elevens uddannelse

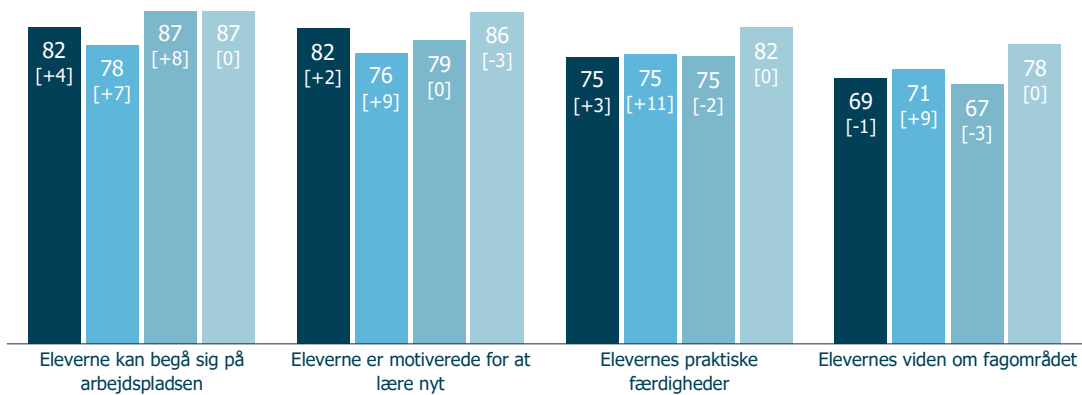


Baggrundsanalyse - Hvor tit er du i kontakt med skolen?

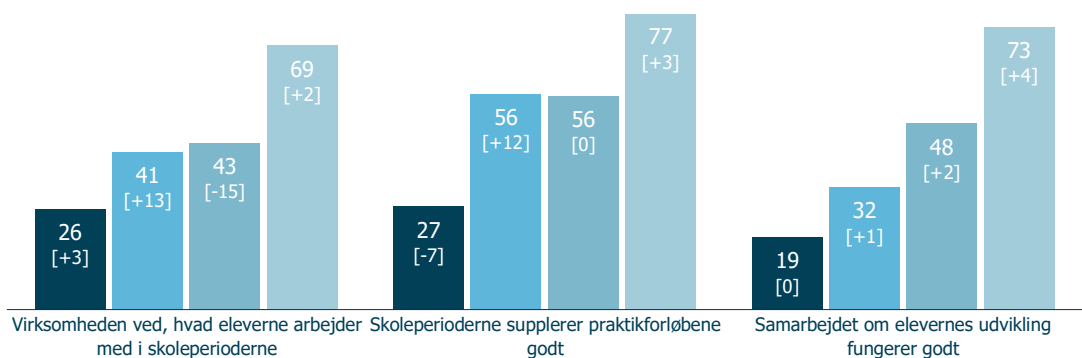


Baggrundsanalyse - Røde, Orange, gule og grønne virksomheder

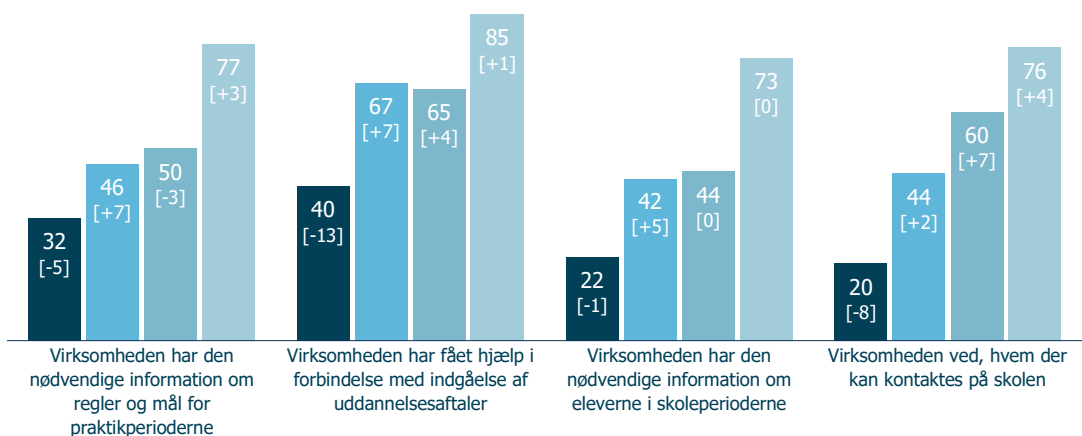
Rød virksomhed (15%) ■
 Orange virksomhed (14%) ■
 Gul virksomhed (14%) ■
 Grøn virksomhed (56%) ■



Rød virksomhed (15%) ■
 Orange virksomhed (14%) ■
 Gul virksomhed (14%) ■
 Grøn virksomhed (56%) ■



Rød virksomhed (15%) ■
 Orange virksomhed (14%) ■
 Gul virksomhed (14%) ■
 Grøn virksomhed (56%) ■



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

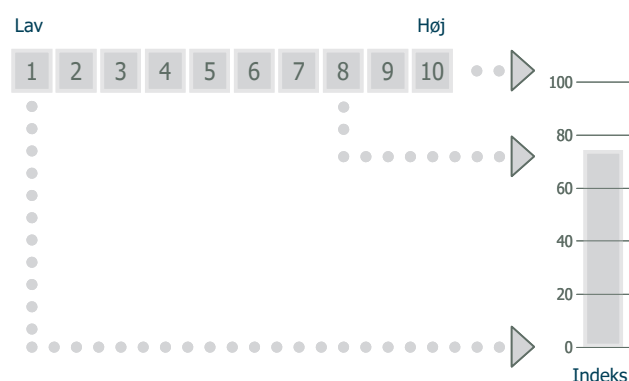
- Virksomheden/institutionen har den information om regler og mål for oplæring i praktikperioderne, der er brug for til at planlægge oplæringen
- Virksomheden/institutionen har fået den hjælp, der var brug for i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler
- Virksomheden/institutionen har den nødvendige 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.

