

Handlingsplan 2022

Samlet

Indholdsfortegnelse

1.1 Fysiske rammer, der inspirerer til at lære	8
# Afklaring: Flytning eller Ombygning	8
# Gennemførelse: Flytning eller ombygning	8
# Formulering af læringsmål for værkstedsundervisning.....	8
# Værkstedsundervisning som del af den daglig undervisning:	8
# Videre udvikling af købmand og råvarer	9
# Fælles elevopholdsrum.....	10
# En åben skolebygning	10
#Udgående klasselokale	11
# Udvidelse af skolehaver og udendørs undervisning.....	11
# Udvidelse af skolehaver og udendørs undervisning.....	11
1.2 Et aktivt studiemiljø, der motiverer	12
# Udvikling af liv på skolen udenfor skoletiden.....	12
# Tiltrækning af lejere, der skaber liv på skolen.....	12
# Etablering af faglige fællesskaber.....	13
# Etablering af alumneforening.....	13
# Etablering af faglige fællesskaber.....	13
# Etablering af nye, fælles traditioner 1	13
# Etablering af nye, fælles traditioner 2	13
# Koordineret indsats for elever med særlige udfordringer 1	14
# Særlig indsats for elever med brug for ekstra support.....	15
# Koordineret indsats for elever med særlige udfordringer 2.....	14
# Etablering af aktivt elevdemokrati	16
1.3 Bæredygtighed hele vejen rundt.....	17
# Handlingsplan for bæredygtighed	17

# CO2 neutral skole	17
# Bæredygtighed i fagene 1.....	17
# Bæredygtighed i fagene 2.....	17
# Bæredygtigt indkøb	18
# Bæredygtigt ressourceforbrug	18
# Egen bæredygtig produktion	18
2.1 Praksisnær og levende undervisning.....	19
# Måling og evaluering af tilfredshed og læring.....	19
# Forbedret kvalitetssikring af undervisningen	19
# Nye pædagogiske værksteder 2019/20:.....	20
# Nye pædagogiske værksteder 2020/21:.....	20
# Skolens egen driftsenheder som læringsrum 1	22
# Skolens egen driftsenheder som læringsrum 2	22
# Øget brug af gæstelærere	24
# Etablering af advisory boards	25
# Trendanalyse og research.....	25
# Løbende evaluering hos branchen	25
# Trend- og udviklingsseminar med branchen	25
# Revision af LUP'er	25
# Nye tilbud til talenter med høj overlægger	26
2.2 Håndværkere, der mestrer deres fag	28
# Progressionsplaner som del af de lokale undervisningsplaner (LUP) for de enkelte uddannelser	28
# Udmøntning af værksteder i de enkelte forløb	29
# Udfoldelse af underviseres specialviden i undervisningen	30
# Etablering af konkurrenceteam	32
# Strategi for vores deltagelse i Skills	32

# Samlet indsats for øget fastholdelse	32
2.3 Skarpe og unikke kerneuddannelser	36
# Fornyelse af skolens pædagogisk didaktiske grundlag	36
# Revision af de lokale undervisningsplaner (LUP'er)	37
# Temabaseret undervisning	37
# Nye muligheder for specialisering	37
# Nye uddannelser:.....	37
# Nye grundforløb	38
# Fornyelse af ernæringsassistent-uddannelsen.....	38
# Fornyelse af receptionist-uddannelsen	39
# Fornyelse af tjener-uddannelsen.....	40
# Involvering af og support til undervisere i fastholdelsesopgaven.....	40
# Udvikling af EUX-uddannelsen.....	41
# Styrket EUX-skolepraktik	42
# Flere EUX-uddannelsesaftaler	42
# Løbende informations- og dialogaktiviteter om eux.....	42
# Sikring af EUX praktikpladser	42
# Ny efteruddannelsesstrategi og tilbud	42
# Øget kontakt mellem 10. klasse og resten af skolen.....	44
3.1 Balanceret skoledrift og økonomi	45
# Ny økonomimodel udvikles	45
# Bæredygtige og skalerbare indkøb.....	45
# Forbedret ledelsesinformation.....	46
# Plan for sponsorater og fundraising	47
# Udlejning af areal & lokaler	47
3.2 Styrket engagement, ansvar og trivsel hos medarbejderne	49

# Styrkelse af ledelsen på alle niveauer på skolen	49
# Styrkelse af den interne kommunikation	49
# Styrket samarbejde i SU.....	49
# Strategi for employer branding	50
# Flere trivselsaktiviteter	50
# Indførelse af team-struktur i de pædagogiske afdelinger	50
# Øget samarbejde mellem driftsenheder og pædagogiske enheder.....	51
# Styrket kompetenceudvikling.....	51
3.3 Digital platform for fremtidens skole	53
# Ny kommunikationsplatform og skoleskemaapplikation til og med eleverne.....	53
# Nyt digital læringsplatform udvikles og implementeres	53
# Ny samlet digitaliseringsstrategi.....	54
4.1 Verden ind på skolen	56
# Model for rekruttering af og roller for gæstelærere	56
# Udarbejdelse af strategi for internationale elever og undervisning på engelsk	57
# Samarbejdsaftaler med branchen om udvikling af uddannelser og værksteder	58
# Udvikling af skolen som fagligt mødested for branchen	58
4.2 Skolen ud i verden	60
# Indsats for at få flere elever på virksomhedsbesøg og ekskursioner	60
# Styrket og øget deltagelse i praktik i udlandet.....	62
# Indgåelse af partnerskaber i København.....	63
4.3 Den samarbejdende skole	64
# Flere virksomhedssamarbejder med skolen som inspirationshub.....	64
# Mulighed for uddannelse i ledelse/iværksætteri	64
# Plan for partnerskaber for skolens udvikling.....	65
# Flere tværgående arrangementer for alle på skolen.....	65

# Fælles aktiviteter for tidligere og nuværende elever – se 1.2.....	65
# Månedlige arrangementer for eksterne med fagligt indhold.....	65
5.1 Uddannelser, der trækker elever til vores håndværk	67
# Ny profil for 10. klasser.....	67
# Udvikling af skolemiljø som på en efterskole	69
# Afklaring af mulighed for efterskole.....	70
# Ny HTX-studieretning.	70
# Fælles tværgående undervisningsdage	71
5.2 Spred budskabet og opbyg renommé	72
# Fælles monitorering af elevmåltal.....	72
# Omdømme måling - baseline	73
# Brandplatform – styrket kendskab og holdning	73
# Ny visuel identitet.....	73
# Mere og bedre indhold.....	73
# SoMe strategi.....	74
# Målrettede rekrutteringskampagner.	74
# Digitale sites.....	74
# Rekrutteringspartnerskaber	75
Elevinvolvering i kommunikationen	75
5.3 Skolen inviterer København indenfor.....	76
# Rekrutteringssamarbejde med folkeskoler og andre uddannelser i Københavnsområdet.	76
# Rekrutteringssamarbejde med efterskoler.	77
# Styrket strategi og plan for rekrutteringsevents.	77
# Styrket brobygning.	78
# Opsøgende indsats og netværk med gymnasierne.	79
# Koordineret indsats og årshjul for begivenheder, som skolen er en aktiv del af.....	79

1.0 Den gode skole

1.1 Fysiske rammer, der inspirerer til at lære

Pejlemærke

Vi ser en skole for os i en helt ny fremtræden, hvor de fysiske rammer stimulerer både skolefagene og skolefolket.

Vi vil have, at **undervisningen** primært sker i **værksteder**, der kobler teori og praksis. Skolens praktiske **læringsrum** (køkkener, tjenerbygning, reception) skal rumme plads til både den praktiske og teoretiske læring, så den bliver eksemplarisk og sanselig.

Mål

- Skolen er flyttet eller ombygget, så skolens fysiske rammer lever op til vores mission og vision.

Skolen er indrettet på en måde, hvor det er muligt at mindst 80% af skolens EUD-undervisning sker i læringsrum tilknyttet værksteder (køkkener, købmand, haver, slagter, kantiner, laboratorier osv.)

Handlinger 2019-20

Afklaring: Flytning eller Ombygning

- Afklare ambition for skolens grundlæggende bygninger: (flytte eller ombygge). Dette besluttet af bestyrelsen (tidligst december 2019) efter et afsøgende arbejde med investorer og ministerie.
- Der udarbejdes to modeller til en indstilling til formandskab/bestyrelse
- Og desuden en alternativ model for bygningerne og øvrige udviklingsprojekter, hvis ikke finansiering viser sig mulig.

Bestyrelsens formandskab har den ledende rolle i forhold til denne opgave, understøttet af direktionen.

Formulering af læringsmål for værkstedsundervisning

- Brugen af værksteder i undervisningen beskrives pædagogisk og der arbejdes på udformning af LUP'er og læringsmål.
- Al tjenerundervisning lægges i Tjenerhuset og restauranten, i takt med at Tjenerhuset opgraderes

Handlinger senere

Gennemførelse: Flytning eller ombygning

- Alt efter model arbejdes der med udbud, processer og byggeprogrammer.
- Visionen udtrykkes i byggeri og indretning med inddragelse af relevante arkitekter mm.
- Igangsættelse af byggeri.

Værkstedsundervisning som del af den daglig undervisning:

- Skolens 20 køkkener har alle klarlagte funktioner alt efter behov (funktion eller forløb) og er tilpasset værkstederne.
- Formulere model for, at de enkelte værksteder bliver en del af en partneraftale med mulighed for at tilknytte ambassadører til hvert værksted

Vi vil udvikle vores **fællesrum** til at være en del af læringen: Det gælder bl.a. kantine, reception, kaffebar, madboder, bryggeri, købmand & varemodtagelse, forrådsammer, skolehave, bageri, osteri og eddikebryggeri.

Bygningen har fællesarealer, der udstråler skolens vision. Kantine, reception, hoteldrift, osteri, "mere købmand", bryggeri, have, affald ...

- Konkurrencemiljø oprettes, så elever, der træner til konkurrencer, kan samles og har et trygt og ambitiøst miljø omkring sig i træning og forberedelse. Se 2.2.
- Der laves en plan for hvilke andre værksteder, der skal oprettes på den korte og lange bane (fx hotelrum og reception, konkurrencefaciliteter, bager/konditorværksted m.fl.)
- Muligheden for sponsorater og partnerskaber til oprettelse af værksteder og råvarer afsøges og formaliseres.
- Muligheden for et sensorisk smagerum/laboratorie undersøges.
- Skolens indkøb af fødevarer gennemgås mhp at give eleverne mulighed for at forarbejde disse som en del af undervisningen, der dermed får mulighed for at anvende flere råvarer.
- Se også 1.3
- Mulighederne for SKP for tjenere og receptionister er blevet afsøgt, fx udlejning af skolen, skolens reception, skolehjem mm.
- Der arbejdes kontinuerligt på at tiltrække funding og sponsorater til byggeri og råvarer.

Videre udvikling af købmand og råvarer

- Der laves en plan for videreudvikling af Købmanden, råvareudbuddet og systemet omkring råvareforbruget.

- Der laves en plan for hvilke produktioner, købmanden skal sætte i gang (kafferisteri, osteproduktion, skinkehotel mm.)

Fælles elevopholdsrum

- Gang- og fællesarealer gennemgås og der arbejdes på løsninger for bedre opholds- og muligheder for elevernes aktiviteter.
Der skal lokaliseres et eller flere steder, der kan bruges som opholdsrum og til elevernes aktiviteter.

Vi vil en skole med **åbne døre**. Skolens fysiske rammer skal ændres, så vi opnår transparens, hvor vi kan se og inspirere hinanden.

Alle lokaler skal være transparente og til fælles brug, med vinduer og åbne døre

Lærernes arbejdsrum er også transparente og indrettet således at de medvirker til teamsamarbejde.

En åben skolebygning

Som led i enten flytning eller ombygning skabes en fysik på skolen, der inviterer til samarbejde og dialog mellem både medarbejdere og elever.

- Muligheder for at skabe en reception med kombineret bibliotek/bogcafé undersøges.
- Der arbejdes på en plan for opgradering og åbning af lærernes arbejdsrum og kontorer, så de kan rumme teams og skaber rammer for møder og samarbejde på tværs.
- Mulighederne for at åbne både klasselokaler og køkkener ud mod gangene undersøges.

Vi ønsker fleksible og **forskellige læringsrum** som understøtter varierende undervisningsformer, der tilgodeser både værkstedsundervisning og ro til fordybelse og som **gør inddragelse af nyt udstyr og ny teknologi mulig.**

Vi vil udbygge vores **skolehaver** for at kunne øge vores selvforsyning og gøre **udendørs undervisning** til en del af uddannelsen, så eleverne forstår hele processen fra jord til bord.

Skolen arbejder med opdateret og ny teknologi, der kan understøtte forskellige undervisningsformer, både til undervisning og i kommunikation med og mellem både elever og medarbejdere.

Haven er både et gartneri og læringsrum. Her er plads til mindst 3 klasser og skolen øger sin grad af selvforsyning med produkter fra haven eller skolens egen produktion.

- Der skabes gode miljøer for elever, der fordrer læring og socialt samvær (fx café, opdateret bibliotek, fredagsbar og opholdsrum)
- Biblioteket åbner sig op og inviterer elever indenfor til events, debatter mv.

Ny teknologi i undervisningen - se 3.3

#Udgående klasselokale

Mulighederne for at skabe et "rullende klasselokale", en bus med mulighed for undervisning, der kan tage elever ud til virksomhedsbesøg mm.

Udvidelse af skolehaver og udendørs undervisning

Der udvikles en plan for udvikling og inddragelsen af bylandbrug/have i samarbejde med gartneren og med fokus på involvering af alle spor og fag.

- Haven skal være undervisningsrum for flest mulige klasser.
- Der etableres drivhus og muligheden for anlæggelse af udekøkkener undersøges.

Udvidelse af skolehaver og udendørs undervisning

Der er lavet en plan for at skabe en taghave og andre grønne rum på skolen.

- Mulighederne for cirkulært system, dyrehold, eget landbrug mm. analyseres og projekteres.

1.0 Den gode skole

1.2 Et aktivt studiemiljø, der motiverer

Pejlemærke

På Hotel- og Restaurantskolen vil vi skabe et aktivt og involverende studiemiljø, der bygger på fællesskaber og traditioner.

Mål

Skolens bygninger og områder bruges mere og summer af liv hele dagen som basis for elevernes fællesskab og deltagelse. Vi vil gøre det naturligt for flertallet af vores elever, at de deltager aktivt i events på skolen efter normal skoletid.

- Målet er, at skolen er åben og aktiv i flere af døgnets timer og i weekender for at skabe bedre rammer for læring og liv på skolen.

Handlinger 2019-20

Udvikling af liv på skolen uden for skoletiden

Der arbejdes på en plan for arrangementer på skolen uden for normal undervisning for at åbne skolen for elever, tidligere elever, mestre og andre partnere.

- Der udarbejdes løbende kommunikation internt som eksternt med overblik over arrangementer på skolen.
- Skolens rammer kan bruges af eleverne uden for skoletid. Der lægges en plan for, hvornår lokaler er til undervisningsbrug og til rådighed for eleverne samt for, hvordan man kan låne kantinerne, køkkener og værksteder.
- Der udvikles et koncept for, hvordan skolen kan bruges af eleverne i sommerferien.
- Muligheder for eftermiddags- og aftenundervisning og kurser undersøges.
Der skal skabes aktiviteter, der gør skolen til elevernes rum også uden for normal skoletid og bygningerne gøres klar til dette i indretning, adgangssystemer mv.

Handlinger senere

Tiltrækning af lejere, der skaber liv på skolen

Vi lægger en plan for, hvordan skolen kan tiltrække "lejere" eller andre samarbejdspartnere fra vores eksterne miljø, der kan bidrage til at skabe liv på området.

- Alle lejere er knyttet til skolens uddannelser og branche og kan bidrage aktivt med partnerskab og rådgivning mm. til skolens mission og vision. Der nedsættes et udvalg for lejere.

Vi vil skabe et fagligt miljø af aktive studiefællesskaber med tilbud til vores elever og kursister, drevet af både faglig nysgerrighed og lyst. Undervisningen suppleres med events og værksteder, f.eks. knivværksted, fermenteringsværksted, chocolatier samt workshops om bæredygtighed og økologi.

Vi har et aktivt studiemiljø med faglige fællesskaber, hvor vores elever og kursister, lærere og branchen sammen udvikler særlige forløb med plads til at udfolde faglige interesser.

Eleverne skal opleve et socialt miljø, der gør skolen til deres egen, så de har lyst til at bruge rammerne i fællesskab. Det betyder bl.a., at skolen har den bedste fredagsbar, fællesspisninger, gallafester og konkurrencer.

Der er skabt nye sociale traditioner og aktiviteter. Fx madklubber, debataftener, elevstormøder, fredagsbar, galla, velkomst til alle nye elever, morgenmad, studieture.

Etablering af faglige fællesskaber

Der prioriteres 5-10 særlige "interesse-fællesskaber" hvor både elever og lærere med særlige interesser mødes, lærer og inspirerer hinanden og branchen. Disse kan kobles op på værksteder.

- Skolen afholder en række åbne arrangementer, der kan invitere tidligere elever inden for, inspirere forskellige faggrupper og bidrage til en god fortælling om skolen.

Etablering af alumneforening

Vi etablerer en alumne forening og arbejder for, at man har lyst til at bevare en tilknytning til skolen, der bliver ved med at inspirere og lære fra sig. Sigtepunktet er at skolen har en fungerende alumneforening, der er i drift og afholder ca. 6 arrangementer om året.

Etablering af nye, fælles traditioner 1
I skoleåret 2019/20 skabes mindst 5 nye tværgående traditioner på skolen.

- Skolens medarbejdere og ledelse prioriterer og igangsætter traditioner med et højt og involverende niveau.
- Fælles velkomst til skolen – hvert år eller ved store optag samles alle elever til en velkomst.

Etablering af faglige fællesskaber

- Skolen afholder en festival, der sætter fokus på fagene og inviterer branche, befolkning, unge og internationalt netværk til debat om mad, service og uddannelse, markedsplads og smagsprøver.

Etablering af nye, fælles traditioner 2

- Der lægges en plan for, hvilke aktiviteter, der giver mening for skolen og eleverne.
- De fleste traditioner går fra at være topstyrede til at blive elev- eller holdstyrede og til at være en del af den normale skoledrift.
- Der laves en plan for, hvordan klasser bedst muligt kan

Skolen understøtter elever, der har brug for hjælp. Det kan være til at få styr på f.eks. læsning, psykiske udfordringer eller forhold, der gør ondt i livet på andre måder. Skolen hjælper den enkelte elev med faglig afklaring, studievejledning og med at finde den rigtige praktikplads.

Vi har nedbragt antal/procentdelen af elever med misbrugsproblemer.

Vi har indgået samarbejder med de relevante kommuner om socialrådgivning og misbrugshjælp.

50 elever med læsebesvær eller psykiske udfordringer har været igennem supportforløb i samarbejde med SPS.

- Fredagsbar – der afholdes en række fredagsbarer i samarbejde med elevråd og hold.
- Der lægges en plan og årshjul for en række andre aktiviteter, fx gallafest, madklubber for elever, muligvis svendefejring mm.

Koordineret indsats for elever med særlige udfordringer 1

Der etableres et netværk for og support til eleverne, der fremmer fastholdelse og sikrer, at flere bliver og udvikler sig. Elevcenteret vil få en afgørende og nytænkt rolle som stedet, der kontinuerligt følger og har en rød tråd i forhold til elevernes skolegang.

- Der fortsættes og indgås nye samarbejder med kommunerne om socialrådgivning, psykologisk bistand og misbrugshjælp.
- Tiltag, der tager hånd om de svageste på skolen sker med udgangspunkt i elevcenteret. Der laves en plan for samarbejde med KK og andre.
- Øget fokus på lektiecafeer, SPS og support til elever med læsebesvær eller diagnoser.
- SPS-indsatsen specialiseres og bliver en del af studievejledningen.

forblive samlet gennem hele uddannelsen.

Koordineret indsats for elever med særlige udfordringer 2

- Der arbejdes med fastholdelse af den enkelte elev ved inddragelse af ressourcepersoner og ændring af procedure ift. advarselssamtaler.
- Vi etablerer et fast system for, hvordan vi kontakter den enkelte elev, når deres fravær nærmer sig et kritisk punkt
- Eleverne kan tilknyttes en rådgiver, der følger dem fra start til svendebrev (Elevcenteret).

- Der laves mentorordninger for kvindelige kokkeelever.

Se også 2.3 og 5.2.

Samtidig vil andre afdelinger naturligvis også have både ansvar og aktivitet mht. at fastholde vores elever, og mht. at supporte de mest udsatte af disse:

- Der etableres et projektteam der arbejder med ”unge på kanten”, byggende på eksterne midler til diverse projekter i samarbejde med eksterne partnere, vha. blandt andet mentorordninger og support til at gennemføre sin uddannelse.
- De igangværende og kommende projekter om udsatte og udfordrede elever samles i KUK og drives i synergi.

Særlig indsats for elever med brug for ekstra support

Elever, der står med særlige udfordringer, findes og hjælpes fra starten af deres forløb. Uanset om de er ordblinde, har diagnoser eller bare har haft en svær tid i skolen.

Vi vil i 2019 indhente hjælp udefra til at udvikle modeller for en sådan indsats, som vi kan teste.

Vi sikrer, at alle med elevkontakt klædes på til i den daglige undervisningssituation at få øje på og indgå aktivt i at løse elevernes

Skolen understøtter et aktivt elevdemokrati med stor mulighed for medindflydelse.

Skolen har elevråd der repræsenterer alle skolens uddannelser.

udfordringer. Vi gør noget målrettet for at understøtte og kompetenceudvikle den enkelte underviser til dette. Vi udarbejder en ansvar- og rolle fordeling mellem elevcenteret og underviserne. Vi vil august 2020 have udviklet en model der skal afprøves både i forhold til differentiering, særlige tilbud, støttebehov mm.

Etablering af aktivt elevdemokrati

Der opbygges et aktivt elevdemokrati, der giver eleverne mere indflydelse og flere rettigheder: kodeks for elevrettigheder. Elevombudsmand, fællesmøder, elevrådssupport.

- Skolen understøtter og udvikler elevråd, særligt er det vigtigt at fastholde EUD repræsentanter og deres engagement, mens de ikke er på skolen.
- Skolen understøtter de elever, der sidder i skolens bestyrelse, så de er klædt på til opgaven.
- Der planlægges løbende stormøder mellem direktør og elever, der samler bredt og tjener som ventil.
- Det undersøges, om skolen kan oprette en funktion, der fungerer som en slags elevernes ombudsmand.

1.0 Den gode skole

1.3 Bæredygtighed hele vejen rundt

Pejlemærke

På skolen har vi en ambitiøs, cirkulær tilgang til vores ressourcer, og vi arbejder fokuseret med FN's Verdensmål. Vi taler ikke kun om bæredygtighed, vi skaber bæredygtighed. Frem mod 2022 bliver skolen selv et cirkulært fødevarer-system, og vores elever rustes til at gå ud og tage ansvar for bæredygtigheden i virksomhederne.

Vi vil sikre, at bæredygtighed og sundhed bliver indarbejdet i alle relevante fag på alle uddannelserne. Vi går så langt som muligt inden for de givne rammer.

Mål

Skolen har omsat sit mål om bæredygtighed, CO2 neutralitet, og FNs bæredygtigheds mål, både i skolens drift og fuldt integreret i undervisningen. Det skal være tydeligt, hvor langt man er med de væsentligste spørgsmål. Alle initiativer og investeringer skal måles ud fra dem.

Bæredygtighed gøres til en del af LUP'erne og inddrages til eksamen. Og det gøres til en implicit del af vores undervisning. Det er noget vi bedriver i hverdagen, og det er noget vi udvikler og lærer om.

Handlinger 2019-20

Handlingsplan for bæredygtighed

- Der laves en handleplan for bæredygtighedsområdet, der definerer, hvad vi mener og hvordan vi målsætter fx madspild, selvforsyning, økologi, vandforbrug og cirkulære systemer.
- Der iværksættes en analyse af skolens CO2 og miljøaftryk, og dermed hvilke parametre vi skal arbejde med at ændre.
- Der nedsættes et Advisory Board for bæredygtighed i branchen og på skolen.
- Der arbejdes på et projekt med branchens parter om arbejdsforhold og social bæredygtighed i branchen.

Bæredygtighed i fagene 1

Der nedsættes en arbejdsgruppe, der gennemgår LUP'erne og undervisning mht. at indtænke bæredygtighed i fagene.

- Bæredygtighed gøres til en del af de igangværende projekter og værksteder, Restauranten, Købmanden, Haven m.fl.
- Vi arbejder med at formulere et holistisk sundhedsbegreb, der kan gå på tværs af fagene.

Handlinger senere

CO2 neutral skole

Der iværksættes et projekt, der gentænker skolens energi- og ressourceforbrug og udarbejder cirkulære løsninger, som kan gøre skolen CO2 neutral.

- CO2 neutral skole indtænkes fra start i forbindelse med flytning eller ombygning
- Skolen er vært for et forum om bæredygtighed i det moderne fødevarer-system, hvor branchens fremmeste kræfter præsenterer deres arbejde med bæredygtighed i praksis.

Bæredygtighed i fagene 2

- Der udbydes tværfaglige valgfag om bæredygtighed.
- Vi arbejder med og efter et pædagogisk kodeks, der sætter fokus på, hvordan man bryder den hårde tone i branchen og i undervisningen.

Vi vælger økologi, og vores indkøb af fødevarer er overvejende økologiske. Også andre materialer, f.eks. rengøringsmidler og papir, køber vi bæredygtigt ind.

Skolens fødevarerforbrug: 90% økologisk indkøb, al kød lever op til dyrevelfærdet i Ø-mærket og 70% kommer fra lokale og sporbare producenter.

Skolens købmand sikre forarbejdning således at råvareforbruget er xx %. Skolens købmand skaber synergi med landmænd og co-produktion.

Skolens fødevarerforbrug både i kantinerne og i klasserne lever op til en klimarigtig kost: herunder 80 procent vegetabilsk og 20 procent animalsk forbrug.

- Vi sørger for at sundhed og bæredygtighed tænkes ind både som selvstændige fag og som integreret del af al undervisning. Der lægges en plan for, hvilke fag og forløb, man starter med.

Bæredygtigt indkøb

- Skolens indkøb målrettes til finde økologiske løsninger.
- Skolens købmand bygger på et sortiment, der består af råvarer, der lever op til vores bæredygtighedspolitik.
- Vi analyserer, hvor mange af skolens økologiske varer og råvarer i sæson, vi selv kan forædle.
- Fremtidige udbud vægter klima- og miljøpåvirkning højt.

Bæredygtigt ressourceforbrug

- Der iværksættes et projekt om skolens ressourceforbrug, for at kunne identificere hvor der kan spares på ressourceforbruget (papir, råvarer, kontorartikler, mm.)
- Der indføres bokse til take-away i kantinen og der indføres mulighed for pant.

Egen bæredygtig produktion

Vi undersøger mulighederne for selv at producere vores råvarer, enten på skolens areal eller ved at drive et gartneri/landbrug et andet sted. Eller ved at indgå i produktionspartnerskaber.

2.0 En berigende uddannelse

2.1 Praksisnær og levende undervisning

Pejlemærke

Hotel- og Restaurantskolen uddanner til et stolt fagligt håndværk. Derfor skal vi gennem læringen på skolen sikre, at vores svende mestrer deres håndværk til fulde.

Mål

Både elever og lærere udtrykker tilfredshed og glæde over at være på skolen og vil anbefale den til familie og venner, både fagligt og socialt, hvilket fremgår af bl.a. MTU (Medarbejder-tilfredshedsundersøgelse), ETU (Elev-trivselsundersøgelse) og af vores elevoptag.

Handlinger 2019-20

Måling og evaluering af tilfredshed og læring

Vi sørger for, at de løbende undersøgelser i regi af MTU besvarer spørgsmål om lærernes stolthed over at være på skolen og vilje til at anbefale skolen til andre.

- Elevernes oplevelse af en god skole og et berigende undervisningsforløb måles ved hjælp af lejlighedsvis evalueringer af elevernes egen oplevelse i de interne ETU'er i den afsluttende måling efter hvert forløb.

Forbedret kvalitetssikring af undervisningen

I forlængelse af det nye fælles pædagogisk didaktiske grundlag ønsker vi at forbedre vores kvalitetssikringssystem og evalueringkultur, så vi bliver stadig bedre til at se resultatet af de forbedringer, vi løbende gennemfører af undervisningen. Evaluering skal resultere i feedback til den enkelte underviser og til at afdække behov for kompetenceudvikling. I forlængelse af reformulering af det pædagogisk didaktiske grundlag og formålsbeskrivelserne for de enkelte fag

Handlinger senere

Måling og evaluering af tilfredshed og læring

- Målingen gentages i 2022

sikrer vi opfølgning og yderligere tilpasning af den løbende pædagogiske praksis, så vi altid sætter barren højt. Herunder hvordan branchen løbende inddrages i evaluering af kvaliteten af skolens undervisning.

Vi vil understøtte et højt teoretisk og praktisk niveau, hvor læringen sker via forsøg og praktiske erkendelser. Vi prioriterer, at eud-eleverne aktivt lærer gennem deres hænder, og at deres teoriundervisning har et praktisk afsæt.

Al vores uddannelse foregår i undervisningslokaliteter, der understøtter en langt stærkere forbindelse mellem teori og praksis. Dette gør det muligt for lærerne at praktisere en pædagogiske forståelse og didaktik der fremmer, at undervisning og læring forbinder teori med praksis. Det sker både i tematiske værksteder (køkkener, haver mm), men også i nytænkte teorirum, der muliggør praktiske forsøg og eksperimenter.

Alle værksteder vil være drevet af værkstedsteams.

Det er et mål, at den specialviden, særlig erfaring og de unikke kompetencer, der findes hos den enkelte underviser, bringes i spil i de relevante værksteder. Se 2.2

Nye pædagogiske værksteder 2019/20:

Følgende iværksættes i et samarbejde mellem pædagogisk afdeling og udviklingskontoret. Niveauet lægges ud fra det muliges kunst både mht. indretning og udvikling:

- Haverne åbner og indrettes, så den kan fungere som mindst 3 skemalagte undervisningsrum.
- Bagerværksted åbner både for bageruddannelsen og for de andre uddannelser.
- Tjenerhuset opgraderes og bliver hjemsted for al tjenerundervisning. Øl, vin og cider-brygning lægges i D-bygningen tæt på tjenerne, men også som et tilbud til de andre uddannelser.

Nye pædagogiske værksteder 2020/21:

Følgende iværksættes i et samarbejde mellem pædagogisk afdeling og udviklingskontoret:

- Vi udvikler og opstarter de første tilbud i erhvervsrettet påbygning/valgfag i skoleåret 20/21.
- Kok-gartner grundforløb starter august 2020 i samarbejde med RTS

Når vi har afklaret den fundamentale situation om at flytte eller bygge, skal alle skolens faciliteter udvikles i samme retning. Alt efter model og finansieringsramme vil vi i perioden frem til 2022 trinvis på baggrund af

- Receptionistuddannelsen samles som et team med eget "center", der etablerer sig synligt på skolen og derudover sikrer, at en del af uddannelsen sker ude på hotellerne som besøg. Samtidig udvikles de praksisnære opgaver på skolen. Vi undersøger, om vi kan skaffe finansiering af indretning af centeret hos de store hotelkæder.
- Vi etablerer et fysisk knivværksted og løbende undervisning i slibning, der både er frivilligt tilbud og integreres i de lokale uddannelsesplaner (LUP'er).
- Pilottest af fast, eget værksted for kok, 2. hovedforløbsklasser, hvor 2 klasser deles om et opgraderet køkken med teorilæringsmuligheder.
- Vi gennemfører en række pilotprojekter, hvor der etableres valgfag i bager, dessert, udekøkken, fermentering mv. Erfaringerne kan bruges til at skabe viden om, hvor LUP'erne med fordel kan udvikles og fornyes.
- Pilottest af fast, eget værksted for ernæring, 1.

de første eksempler fortsætte med f.eks.

- Fisk og skaldyr/sushi
- Bryggeri
- Science/ molekylær gastronomi
- Alle uddannelser får deres egne faciliteter, som deles om og som kan kobles til værkstederne m.m.

Vi vægter, at en del af vores undervisning tager afsæt i en simulering af virkeligheden. Det sker f.eks. gennem hotelværelser, elevbetjent reception, eget bryggeri, bageriudsalg, skinkehotel, svampefarm og meget andet, der understøtter læring i praksis.

De af skolens driftsenheder, hvor det giver mening, åbnes og bliver en del af skolens undervisning. På denne måde bidrager de til elevernes læring ved at fungere som læringsrum. Dette sikrer, at vi selv på skolen udlever den praksis, vi håber vores elever fremover vil finde i branchen. For skolen betyder det, at driftsenhederne er i tæt kontakt med skolens kerneydelse og de elever, vi er til for.

hovedforløbsklasser, hvor to klasser deles om et opgraderet køkken med teorilæringsmuligheder.

- Indretning af et naturfagslokale, hvor et almindeligt klasselokale konverteres til et laboratorium til brug for EUD/EUX.
- Gourmetslagter-uddannelsen udvikles og opstartes i januar 20 og prioriteres i profileringen af skolens uddannelser.
- Der åbnes et dessert/chokolade værksted.

Skolens egen driftsenheder som læringsrum 1

Skolens egne forsyningskæder og købmanden, kantinerne, receptionen og housekeeping bliver forbilleder for den praksis, eleverne skal ud i. Samtidig gøres disse driftsenheder til værksteder, hvor eleverne får muligheder for at simulere den virkelighed, de skal ud og virke i.

Kantinerne færdiggøres både som fælles samlingsrum og undervisningsværksteder.

- Alle køkkenfaglige elever kommer igennem **restaurantkøkkenet** på hvert forløb (undtaget 3.HF).

Skolens egen driftsenheder som læringsrum 2

Vi skaber **et rullende undervisningslokale** i form af en bus designet til at indeholde undervisning. Bussen er lavet til, at der foretages undervisning fra skolen ud til en producent. Når man er ude hos producenten, får man undervisning og man tager råvarer med hjem til skolen.

Vi udvikler **forretningskoncepter og iværksætter**:
Vi skal bruge streetfoodboderne til salg.

Restauranten vil også inddrage tjenerne og receptionister.

- **Madboderne** bliver værksteder for fagene, når det gælder innovation, kalkulation eller f.eks. bagerbutik.
- **Brasseriet og Klinken** får nyt koncept og drives af skolepraktikkøkkenet, og er samtidig lærested for de sociale brobyggere.

Købmand og forråds-kammer udvikles bæredygtigt jf. 1.3. Her fortsættes processen med at koble købmand og læring:

- **Skinkehotel** åbnes, så snart det er finansieret.
- **Fermenteringen** udbygges med flere eddiker og mere grønt.
- Der åbnes en **slagter** for kød og fisk som råvarer, hvor hele dyr og fisk indkøbes og forarbejdningen bruges i undervisningen. Resultatet anvendes i købmanden og i kantinerne.
- Kolonial opbygges som en inspirerende **købmandsbutik**, der også fungerer som en del af læringsrummene for råvarekendskab.

Vi anvender kulturnatten og andre event til test af til simulering af virkeligheden. Herunder også markedsanalyser m.m. der laves som spørgeskema
På G1 gennemføres 1 uges introduktion/værksted til hver af de andre fag.
Sammenlægning af fag/danskfag på tværs af fagretninger skal passe til elevgruppen - fx rec/tje og ikke rec/ern

Vi vil arbejde på at udvikle nye skolepraktikforløb og få tilladelse til disse:
Receptionisterne f.eks. i et samarbejde med skolehjem eller socialøkonomisk Hotel. Skal ske i samarbejde med branchen. Dette afprøves som mindre projekter. Tjenerne i restauranten

Vi vil samarbejde tættere med specialister og branchefolk, og knytter dem til vores undervisning i samarbejde med skolens lærere.

Vi vil sikre en systematisk og øget inddragelse af gæstelærere fra branchen, der kan bidrage med specialviden og inspiration. Dette sikrer, at vi hele tiden er ajour med det, der sker uden for skolen og skaber samtidig et tæt samarbejde med branchen

Alle værksteder har tilknyttet gæstelærere som hjælper med at ideudvikle disse og bidrage til undervisningen.

- Der udvikles en **kasse- og bestillingsfunktion**, der både skaber økonomiske overblik og giver mulighed for kalkulationer.

Vi afdækker, hvordan **housekeeping** fremover vil indgå i de pædagogiske forløb.

Øget brug af gæstelærere

Vi sikrer, at alle værksteder og fagområder har tilknyttet udvalgte velkvalificerede og stærke repræsentanter fra branchen, som er med til at bringe nye impulser ind og inspirere lærerne til udvikling af deres faglige viden og dermed bringe nye trends ind i undervisningen.

Vi skal afklare, hvilke dele af undervisningen, udefrakommende gæstelærere kan indgå i og hvilke dele, der forudsætter deltagelse af skolens egen undervisere. Når modellen for denne fordeling er klar, kan vi fastsætte mål for det ideel omfang af gæsterundervisning.

Branchens håndværkere og andre eksperter tilknyttes som gæstelærere. (se 4.1)

Vi følger trends og branchens udvikling tæt, så vi kan byde på aktuel og relevant efter- og videreuddannelse.

Det bliver en udbredt holdning hos aftagerne i branchen, at elever fra skolen er ajour med de nyeste udviklinger i den branche de er på vej ud i. Evalueringer blandt andet af praktikpladsforløb hos branchen viser en stadig fremgang i den opfattelse hos skolens aftagere.

Vi vil sikre, at vores Lokale Uddannelsesplaner (LUP'er) løbende tilpasses tidssvarende viden, så uddannelserne møder de skiftende behov.

Etablering af advisory boards

De forskellige fagområder har tilknyttet advisory boards (ekspertgrupper), der vil kunne give input til, branchens udvikling og behov. Disse advisory boards etableres inden sommeren 2020.

Trendanalyse og research

Vi undersøger muligheder for, om vi kan iværksætte en mere systematisk research og kortlægning af ny, relevant viden om fremtidens udvikling indenfor mad og hospitality samt indenfor uddannelse og læring. Det gælder både viden, der er akkumuleret i branchen, i uddannelsessektoren og i forskningsmiljøer. Vi vil anvende de opnåede indsigter til at imødekomme fremtidens behov hos branchen og hos de unge.

Løbende evaluering hos branchen

Praktikpladscenteret gennemfører løbende, systematiske evalueringer af branchens oplevelse af kvaliteten af uddannelserne og kompetenceniveauet hos eleverne, blandt andet dem som er i praktik.

Revision af LUP'er

Alle LUP'er er reviderede inden udgangen af 2020. Se handlinger under 2.3

Trend- og udviklingsseminar med branchen

Hvert år afholdes et åbent seminar/workshop for branchen og vores advisory boards. Her udveksles der ideer og erfaringer mellem skole og branchen, ligesom man sammen kan drøfte nogle af de dilemmaer skolen og branchen oplever. Udviklingsseminaret skaber samtidig en ramme for at sætte nye fælles initiativer i gang og inspirere hinanden til at skabe yderligere udvikling både på skolen og ude i virksomhederne.

Vi er bevidste om at sikre plads til talenterne via egne hold, opdelinger og valgfag. Samtidig vil vi skabe de bedste muligheder for, at dem, der har særlige udfordringer, også finder vej til vores fag

Vi vil øge fastholdelsen ved at sikre, at vi fanger eleverne differentieret ud fra en forståelse af, hvem de er.

Dette måles i en mindskning af frafaldet fra **xx til xx procent.**

Nye tilbud til talenter med høj overlægger

Vi vil starte alle grundforløb med mere åbne forløb og en periode, hvor der kan holddannes. Her screener vi eleverne – og de vælger efter ambition og interesse. Dette gælder også for 10. klasse og 1. grundforløb.

Vi vil udvikle forløb for talenter, der også imødekommer elevernes ambitioner og lyst til at yde ekstra. Vi skal finde metoder og ideer, der er rigtige både for de umiddelbart talentfulde eller dem, der allerede har besluttet, hvad de vil. Vi undersøger, hvilke modeller for niveaudeling, der kan fungere hos os. Vi indhenter erfaringer fra andre skoler og forskere om, hvad der giver mest effekt og mening i forhold til differentiering og tilbud til de forskellige elevtyper.

Alle værksteder har en høj overlægger, der kan tilfredsstille de behov, som elever på vores talentspor har. Vi vil skabe plads til nørderi – hvor ”det bedste” bliver fremhævet.

Indsats for elever med særlige udfordringer – se 1.2.

2.0 En berigende uddannelse

2.2 Håndværkere, der mestrer deres fag

Pejlemærke

Vi vil skabe undervisning, der har en naturlig progression fra grundlæggende færdigheder til mestring af håndværket i sin helhed.

Mål

Vores elever skal opleve at både de og undervisningen udvikler sig gennem hele skoleforløbet.

Vi vil omsætte pejlemærket i et fornyet **fælles pædagogisk didaktisk grundlag**. Med reviderede lokale undervisningsplaner (LUP'er) vil vi udvikle vores daglige pædagogiske praksis og konkrete didaktik for vores undervisning. Læring på skolen tager afsæt i læringsmålene, men giver samtidig plads til fortolkning og brancheaktualitet.

Handlinger 2019-20

Progressionsplaner som del af de lokale undervisningsplaner (LUP) for de enkelte uddannelser

I forlængelse af nytænkningen af det pædagogisk didaktisk grundlag og revision af LUP'er indarbejdes uddannelsesplaner for de enkelte uddannelser og hovedforløbene, som indeholder en klar og tydelig progression. Dette skal sikre, at vi får sammenhæng mellem de pædagogisk didaktiske målsætninger, og uddannelsernes mål, kvalitet og et højt fagligt niveau.

- Der udvikles uddannelsesplaner for EUD's hovedforløb i alle værksteder og praktiske undervisningsrum, og de indarbejdes i de forskellige fags LUP'er. Hver enkelt uddannelse og grundforløb gennemgås og skal hænge organisk sammen.
- Alle værksteder har en progressionsplan, som er en plan for de forskellige læringsmål, der er til de forskellige uddannelser. Dette skal sikre, at når eleven kommer i de samme værksteder flere gange, vil der

Handlinger senere

Vi vil styrke fagenes grundessens, vise vores elever hvordan håndværket udføres, samt give dem muligheden for at øve sig og føle sig hjemme i håndværkets praksis.

Teori og praktik hænger sammen, og teoretiske fag er koblet til værksteder: Vi vil gå fra xx værksteds- og praktiske timer i 2018 til xx timer i 2022.

Vi vil gøre eleverne klar til at komme i praktik ved at sikre en praksisnær simulation på grundforløbene. Dette måles ved, at **frafaldet mellem 2. grundforløb og 1. HF falder med xx % og går fra xx til xx %**

være forskellige aktiviteter og læringsmål hver gang.

- Vi indgår i dialog med de faglige udvalg vedr. eksamenerne, så de bedst muligt vil kunne indarbejdes i LUP'ernes progressionsplaner.
- Progressionsplanerne anvendes også til at skabe en forventningsafstemning mellem mester og skole om, hvem der gør hvad og hvad vi forventer af hinanden. Dette sker i forbindelse med møder mellem praktikstederne og skolen. Disse spørgsmål skal indarbejdes i mestrenes evaluering af skolen.

Udmøntning af værksteder i de enkelte forløb

I sammenhæng med revision af de lokale undervisningsplaner (LUP'er) udarbejdes en plan for, hvordan det praksisnære indhold og aktiviteterne udmøntes i de enkelte forløb, uddannelsesretninger og fag:

- 10. klasserne: Hvordan kan værksteder bidrage til at grundlægge en legende begejstring for mad hos 10. klasses-eleverne.

- GF1 (både EUD og EUX):
Værksteder kan bidrage til fastholdelse og til at afklare den enkelte elev om, hvilken videre retning de kan følge i deres uddannelse.
- Den nye mulighed for at starte for-forløb til GF2 op iværksættes og der skal udarbejdes både indhold og rekruttering hertil. Startes op i foråret 2020.
- GF2, kok/cater, ernæring, receptionist, tjener, bager/konditor, gourmetslagter. Her skal vi sikre, at de bliver klar til at tage ud til mester både fagligt og personligt.
- HF1, HF2, HF3 gennemgås uddannelse for uddannelse.
- Ny mesterlære skal ses efter i sømmene. Og her er der brug for et løft udover det minimum, der ligger i skoleregi i de begyndende uger, for på denne måde at sikre elevernes support til og forståelse af skolen.
- EUX skal udvikles på alle niveauer og i alle fag. se xx

Vi vil udnytte lærernes forskelligheder og skabe undervisningstilbud, der bygger på

Undervisernes kompetencer og interesser understøtter og inspirerer til de værksteder og temaer, skolen

Udfoldelse af underviseres specialviden i undervisningen

deres særlige interesser og faglige engagement.

31

arbejder med. xx% af underviserne tager rollen som specialister på et eller flere områder.

Undervisningen tager udgangspunkt i LUP'er, faglige krav og det didaktisk pædagogiske grundlag, men vi sikrer at præge dem med trends og brancheaktualitet gøres til en naturlig del af udviklingen.

Vores undervisere klædes kompetencemæssigt på til at kunne løfte temaerne og opnår stor bevidsthed om deres egne kompetencer, såvel fagfagligt som pædagogisk/didaktisk. Det hjælper underviserne til at aktivere og udfolde deres særlige viden og erfaring de steder i undervisningen, hvor det giver mening. Omvendt gør det også undervisere og ledere i stand til at trække på ekstern hjælp og inspiration på de felter, hvor det skaber det optimale mix af faglighed og aktualitet.

Alle undervisere der har særlige specialer eller interesser inviteres til at bruge disse i f.eks. værkstedsteams, hvor de udvikler og forfiner deres specialviden.

- Der udvikles en oversigt over undervisernes kompetencer – såvel de fagfaglige og de pædagogisk/didaktiske, - og deres prioriterede ønsker for kompetenceudvikling. Dette overblik giver viden om, hvilke undervisere der bedst dækker hvilke fag og uddannelsesforløb – samt hvor det giver bedst mening at trække på eksterne gæstelærere.
- Der genetableres virksomhedsforlagt efteruddannelse (hospitanttjeneste). Xx af de xx faglærere kommer i praktik.
- Der iværksættes udviklingsprojekter for de boglige fag, som kobler dem til de praktiske.
- Det undersøges om lærernes PD kan blive en del af at løfte denne opgave. Ligesom der etableres et samarbejde herom med xx, hvor de efteruddannes i dag.
- Kvaliteten og prioriteringen af undervisningsmaterialer øges

Vi giver plads til og prioriterer talenteleverne og konkurrencetræning. Det skaber et ambitiøst miljø, der gør, at eleverne får mulighed for at blive så dygtige som muligt.

Vores konkurrencehold deltager og gør det overbevisende ved DM i skills, DM for elever, Young Chef, Cup George Baptiste.

Vi vægter, at kunne rumme alle slags elever, og vi er stolte, når alle elever finder deres vej og metier.

Vi ved, at øvelse gør mester, men respekterer samtidig elevernes fantasi, fortolkning og ret til fejltagelser.

Fastholdelsen stiger til xx procent fra xx procent

Vi udvikler mentorordninger der omfatter xx elever

ved at indføre en tovholderordning for undervisningsmaterialer indenfor hvert enkelt fag.

Etablering af konkurrenceteam

Skolen udvikler et tværfagligt og bæredygtigt konkurrenceteam af trænere og udvalgte elever.

- Der etableres en udtagelseskonkurrence for skolens elever. Første gang i foråret 2020.
- Trænerne er både skolens undervisere og eksterne.
- Vi skaber en base i Tjenerhuset.
- Vi udvikler samarbejdet med Bocouse, både i forhold til at inspirere vores elever og gerne træne sammen med dem. Samtidig øver vores elever sig, når de bistår Bocouse ved deres aktiviteter.

Strategi for vores deltagelse i Skills

Efter Skills DK 2020 drøfter og afklarer vi deltagelsen i fremtiden og på hvilket niveau vi vil engagere os.

Samlet indsats for øget fastholdelse

Vi har et samlet fokus på at øge fastholdelsen af vores elever på alle uddannelser. Det sker i et koordineret samarbejde mellem elevcenteret og pædagogisk afdeling.

Vi skal tage godt imod gæster og kommende elever, i alle dialogformer og på alle kontaktheder, og sørge for at kommende elever får den rette information på det rigtige tidspunkt.

Vi sikrer i 2019 en systematisk vidensopsamling af, hvornår det lykkes og når det ikke lykkes at fastholde vores elever.

Vi vil analysere elevens "rejse", så vi får viden om, hvor frafald og problemer opstår, for at kunne forebygge dette

Denne viden bruges til at tilrettelægge en række samlede initiativer fra slutningen af 2019 og frem, der skal øge vores evne til at fastholde eleverne.

Blandt de initiativer, der kan indgå i indsatsen, er:

- Vi vil søge at opbygge en logbog i, hvad vi ved om den enkelte elev, så alle der er omkring eleven kan hjælpe og supportere på baggrund af den viden og det forløb, der har været
- Der arbejdes målrettet med, at eleverne får **én indgang i Elevcenteret** og at man her følger særligt med i, hvad der sker med de frafaldstruede elever.
- Vi undersøger mulighederne for at køre nogle mere faste forløb med at alle elever har en **"body"**, der bruges som fast elev til elev kontaktpunkt, der kan understøtte i situationer,

hvor der skal træffes valg, opstår problemer, modstand etc.

- I første og andet grundforløb, hvor det giver mening, **dannes holdene** først efter en periode, hvor man lærer hinanden at kende.
- Andre erhvervsskoleerfaringer mht. **holddannelser** undersøges, herunder om det er bedst at lave differentierede klasser/hold.
- Vi laver et program for den **service og on-boarding** som sker fra den første kontakt mellem potentiel elev og os. Programmet definerer, hvordan vi byder imod gæster i receptionen, hvad vi siger i telefonen, hvad elevcenter m.fl. skriver når de får en henvendelse, hvordan vi byder velkommen på skolen (de fysiske rammer) og digitalt det være sig opsætning af et mailflow med information, video mm inden de starter på skolen.
- Vi skal blive bedre til at **følge op på elever**, som ikke automatisk selv finder ud af, hvornår de skal videre på næste skoleforløb. Vi skal sætte et mailflow op, så vi automatisk

får sendt mails med datoer for næste forløb ud og sender mails til de elever som ikke kommer

- Fast samtale om valgfag. Vi indfører en systematik, der sikrer, at der sker en dialog med den enkelte elev om deres valg af valgfag.
- Der arbejdes med at **matche mester og elev** mere målrettet og mestrene kategoriseres efter, hvilke elever de kan og vil have.
- I undervisningen lægges der vægt på at køkkener af flere nationaliteter og skoler bliver repræsenteret, så alle elever kan se sig selv.
- Undervisning i værksteder kan foregå peer to peer mellem elever. Der kan arbejdes med en fast ordning, hvor alle elever har en anden elev tilknyttet som buddy

2.0 En berigende uddannelse

2.3 Skarpe og unikke kerneuddannelser

Pejlemærke

Vi arbejder kontinuerligt på, at alle uddannelserne er tidssvarende og relevante med højde for branchens skiftende behov. Det gælder både læringsmål, undervisningsindhold, metoder og materialer. Vi vil sikre, at den nyeste viden og nyeste praksis finder vej ind i skolens undervisning.

Mål

Vi har skabt en klar, fælles fortolkning af, hvordan skolens overordnede mission udmøntes i pædagogik og læring. Missionen - *at uddanne elever til at mestre bæredygtig gastronomi, madhåndværk og hospitality – modigt, arbejdsomt og kreativt* - har givet retning for fornyelse af den pædagogisk og didaktiske praksis på skolen.

Skolens mission er omsat i en ny version af skolens fælles pædagogisk didaktisk grundlag, der fungerer som sigtepunkt for al undervisning på skolen.

Handlinger 2019-20

Fornyelse af skolens pædagogisk didaktiske grundlag

I skoleåret 2019/20 iværksættes en fornyelse af skolens fælles ”pædagogisk didaktiske grundlag”. Grundlaget skal kunne fungere som inspiration i hverdagen, samtidig med at det danner ramme for fornyelse af de lokale undervisningsplaner (LUP’er), målformulering af værksteder og læringsrum.

Formuleringen sker i en arbejdsgruppe bestående af ledere og medarbejdere på skolen. Hertil kommer involvering udefra. Blandt andet kan inddrages nyuddannede PD (pædagogisk diplomuddannelse) og eksperter, der ud fra nyeste viden sætter rammen for de metoder og materialer, der arbejdes med på skolen. De skal sikre, at systematisk differentieret undervisning understøtter læring og at vi får skabt en skole, der tager håndværket og hænderne ind som det afgørende i vores elevers læring. I al undervisning er der forud truffet pædagogiske metodevalg, der understøtter læringsmålene.

Handlinger senere

Vi gennemgår alle vores uddannelsesforløb og tager afsæt i de faglige udvalgte tilgange, men giver dem vores eget præg og skolens eget stempel.

Vi vil, at alle vores uddannelser bliver mere attraktive, både for branchen og for eleverne.

Vi er opmærksomme på nye behov, og vi er parate til at skabe nye

Vi udvikler og bliver klar til at udbyde særlige nye uddannelser, disse testes af i

Revision af de lokale undervisningsplaner (LUP'er)

LUP'erne er undervisernes guide for deres undervisning. Der opstartes en revision af alle LUP'er i efteråret 2019. LUP'erne skal blive skolens konkrete didaktiske og pædagogiske svar på strategien, og vil både beskrive det vi skal, men også give plads til fortolkning. Alle LUP'er gennemgås kritisk med afsæt i strategien, i det fornyede pædagogisk didaktiske grundlag – og de fastsatte læringsmål.

Vi drøfter evt. udfordringer i alle de faglige udvalg og lokale uddannelsesudvalg for at få sparring. Vi afholder arbejdsdag og seminarer, hvor alle LUP'er ses kritisk på sammen med eksterne sparringspartnere. Vi tager på studiebesøg for at se, hvad andre gør.

Udviklingskontoret bistår pædagogisk afdeling og de teams, der får ansvaret for de enkelte værksteder og forløb med at afprøve ideer og skrive dem sammen.

Via LUP'erne sikres

- Sammenhæng fra 10'ende til 3HF i progression og indhold.
- At bæredygtighed er gennemgående
- At alle fag har et praktisk afsæt.

Nye muligheder for specialisering

Inden for de nuværende rammer:

Temabaseret undervisning

I 2020 udvikler skolen temabaseret undervisning til implementering fra januar 2021. Her tages der udgangspunkt i, hvad eleverne skal lære, de reviderede LUP'er og en praktisk tværfaglig tilgang. Den temabaserede tilgang betyder også, at der skal arbejdes med en teambaseret struktur, professionelle læringsfællesskaber og en naturlig progression i forløbene.

Nye uddannelser:

uddannelsesstilbud med afsæt i de rammer, som de faglige udvalg udstikker. Fra nye fagretninger og valgfag til efteruddannelse og kurser. Og vi gør det meget gerne i samarbejde med branchen og andre relevante uddannelsesinstitutioner.

kursusafdelingen. I 2022 har skolen sammen med andre udviklet tilbud der både er nye i sit indhold og i sin form (f.eks. madpædagog, vegan-chef).

Uddannelserne er udviklet sammen med branchen og gerne i samarbejde med andre uddannelsesinstitutioner.

Vi har indbygget xx specialer, påbygninger og valgfag i de eksisterende uddannelser.

Vi er særligt opmærksomme på vores mindre uddannelser: Tjenerne, receptionisterne og ernæringsassistenterne. Her er behov for særlig nyudvikling i samarbejde med branchens parter og aktører.

Antallet af udlærte ernæringsassistenter stiger fra xx i 2018 til xx i 2022.

I sommeren 2020 øges optaget med xx procent.

Årseleverne stiger fra xx i 2018 til xx i 2022

Fastholdelsen er øget fra xx til xx

Vi vil gøre det muligt for eleverne at specialisere/målrrette deres uddannelse på skolen. Det kan fx være, at de vælger valgfri uddannelsesspecifikke fag, som udvikles i samarbejde med skolenetværket, fx vegetarisk gastronomi, fiskegastronomi, mad til ældre, mad til børn, vintjener, øltjener mm. Uddannelsen og specialefagene udbydes, så eleverne har mulighed for selv at sammensætte det speciale, der har deres interesse samt udbygge uddannelsen med erhvervsrettede påbygninger i samarbejde med elevernes mestre.

Vi undersøger markedet, mulighederne for at få lov til pilotforsøg og går i dialog med andre skoler herom.

Nye grundforløb

Der arbejdes med nye grundforløbstilbud der kan tiltrække nye typer elever: kok-gartner, tjenerskab og værtskab, international EUD, gourmetslagter, ren kok, m.fl.

Fornyelse af ernæringsassistent-uddannelsen

- Der nedsættes et Advisory Board om udvikling af ernæringsassistent-uddannelsen.
- Der udvikles nye elevopgaver, som går på tværs af skole- og praktikperioder.
- Der etableres et gæstelærer-korps, der bistår undervisningen.

Antallet af udlærte receptionister stiger fra xx i 2018 til xx i 2022.

I sommeren 2020 øges optaget med xx procent

Årseleverne stiger fra xx i 2018 til xx i 2022

Fastholdelsen er øget fra xx til xx

Der skaffes 100% praktikpladser til alle egnede EUD-eleverne inden 2021

- Intern opkvalificering af undervisere.
- Øget samarbejde med Kursusafdelingen, både eksternt og internt.
- Med udgangspunkt i udvikling af fagets LUP'er, løfter vi skolens faglige profil på ernæringsassistentuddannelsen med fokus på håndværk.

Fornyelse af receptionist-uddannelsen

Receptionist-uddannelsen skal bredes ud og gøres langt mere synlig og attraktiv.

- I en dialog med et Advisory Board, lokale uddannelsesudvalg og det faglige udvalg nytænkes form og indhold.
- Der arbejdes med at skabe et skolepraktik-forløb for receptionister. Dette sker i samarbejde med branchen. Receptionisterne vil også indgå i skolens egen reception og i kantinen. Der åbnes træningspraktik/modning for de yngste elever
- Der etableres et selvstyrende team af undervisere.

40

Antallet af udlærte tjenere stiger fra xx i 2018 til xx i 2022.

I sommeren 2020 øges optaget med xx procent

Årseleverne stiger fra xx i 2018 til xx i 2022

Fastholdelsen er øget fra fra xx til xx

Fornyelse af tjener-uddannelsen

Tjeneruddannelsen skal tages op til kritisk nytænkning. Vi starter med at gå så langt som muligt inden for rammerne i den nuværende LUP og når der foreligger ny LUP sætter vi yderligere nyudvikling i gang.

- Der nedsættes et advisory board på tværs af branchen der skal bistå skolen med at udvikle uddannelsen og gøre faget mere attraktivt.
- Samtidig arbejder vi på at stille forslag til ændringer på den lange bane i forhold til de faglige udvalg.
- Vi indgår arbejder med en lang række konkrete brancheaktører om at rekruttere tjenerlever. Her tænkes EUV, men også klassisk EUD og NML.
- Vi går i tæt samarbejde med parterne 3F og Horesta om udfordringerne.
- Vi bruger skolens restaurant til at vise hvad værtskab betyder – og hvad tjenerne kan. Det er også et værksted for vores elever.

Vi vil blive bedre til at styrke elevernes robusthed og til at fastholde dem. Det skal ske gennem stærkere relationer

Øget fastholdelse: I 2020 er det lykket at øge fastholdelsen til xx %, i 2021 til xx % i 2022 til xx %

Involvering af og support til undervisere i fastholdelsesopgaven

mellem lærere og elever, samt gennem endnu bedre vejledning.

Vi vil styrke EUX-sporet, så vores elever både bliver skarpe håndværkere og får en målrettet gymnasieuddannelse. EUX skaber parløb og gode synergier med HTX.

80% af eleverne vælger at arbejde indenfor faget efter endt skolegang.

I 2022 udgør optaget af EUX elever på grundforløb **minimum XX elever svarende til XX%**

41

Alle medarbejdere skal kunne deltage i opgaven med at arbejde med elever i udfordringer. Elevcenteret kan ikke løse opgaven alene, der også skal løftes af den enkelte underviser, der er tættest på eleverne. Alle undervisere skal kunne klædes på til at deltage i den kritiske samtale med en elev, der er på kanten til at falde fra.

Der udarbejdes en mere præcis fordeling af ansvar og kontakt mellem elevcenteret og pædagogisk afd.

Se også 2.2

Udvikling af EUX-uddannelsen

EUX udvikles i samspil mellem EUD og HTX

- Der skal laves en særskilt handleplan for udvikling af EUX, både i forhold til skolens undervisning og i forhold til branchen. Formålet er at skærpe uddannelsens potentiale i at rumme både en erhvervsfaglig og en gymnasial uddannelse.
- Der igangsættes forløb både på grund- og hovedforløb, hvor der i værksteder arbejdes med en eksperimentel tilgang til både de erhvervsrettede og de gymnasiale fag (fx osteproduktion, fermentering, fødevarerikkerhed, holistisk sundhed).

- Der iværksættes revidering af LUP'erne for EUX, således at alle er reviderede inden udgangen af 2020.
- Udvalgte undervisere kompetenceudvikles således at de kan varetage undervisning i de gymnasiale fag på C-niveau. Sker primært ved intern opkvalificering.
- Der arbejdes med oprettelse af hele klasser inden for hver uddannelsesretning. Undervejs samlæses med EUD og på tværs i de gymnasiale fag.

I 2022 er der etableret praktikpladser til alle EUX'erne i branchen.

Styrket EUX-skolepraktik.

Der lægges en plan for, hvordan vi sikrer, at alle typer EUX-elever tilbydes skolepraktik fra sommeren 2020.

Flere EUX-uddannelsesaftaler

Der arbejdes målrettet med individuelle virksomheder om et øget antal uddannelsesaftaler.

Løbende informations- og dialogaktiviteter om eux

Dialog og informationsaktiviteter med branchen skal fremme kendskabet til EUX.

Sikring af EUX praktikpladser

Målrettet indsats for praktikpladser til alle for EUX'erne. – arbejde for at få flere praktikpladser etableret og skabe kontakt mellem vores EUX-elever og praktikstederne, så alle bliver matchet.

Vi vil være det førende valg, når branchen og branchefolk

Skolens **efteruddannelses**tilbud udvikles markant på tre områder:

Ny efteruddannelsesstrategi og tilbud

Der formuleres en samlet strategi for skolens efteruddannelsesaktiviteter. I

søger videreuddannelse, som overbygning eller efteruddannelse.

43

- Tilbuddene til ufaglærte og omskoling udvikles således at vi går fra xx årselever til xx årselever. Xx kurser til xx kurser. Primært via AMU-systemet.
- Tilbud til efteruddannelse af faglærte inden for området der både er IDV og AMU vil gå fra xx årselever til xx årselever og fra xx kurser til xx kurser
- Nye efteruddannelsestilbud udbydes. Både som erhvervsrettet påbud og som xx til dem, der har været ude et stykke tid.

2020 udbyder skolen de første nyudviklede efteruddannelsestilbud indenfor de tre områder. Udviklingen af de nye tilbud bliver til i en dialog mellem skolens afdelinger og relevante eksterne aktører.

- Alle Advisory Boards og de lokale uddannelsesudvalg inviteres til at komme med forslag til efteruddannelse. Hvad har vores elever brug for om 5, 10 og 20 år, efter de er færdiguddannede?
- Vi inviterer bredt til konference om efteruddannelsesbehov i foråret 2020. Her fremlægges en skitse til en efteruddannelsesstrategi.
- Vi fortsætter vores nære samarbejde med KBH-Madhus og Meyers Madhus, om videreudvikling af skræddersyede tilbud
- Vi udvikler mindst 5 nye markante kursustilbud i 2020.
- Vi indgår aftaler med mindst xx virksomheder mht. efteruddannelse af deres medarbejdere.
- Vi undersøger hvilke muligheder skolen har for at tilbyde overbygningsuddannelser til vores faglærte i fremtiden, gerne i samarbejde med andre.

Vi vil sørge for både fagligt og socialt samspil mellem vores 10. klasser og øvrige uddannelser.

Vores 10. klasser har tilknyttet elever fra Hovedforløbene, der virker som mentorer.
10. klasserne er integreret i alle større fællesbegivenheder

44

Øget kontakt mellem 10. klasse og resten af skolen

På EUD følger man 10. klasserne tæt og alle uddannelserne sætter sig mål for hvordan de vil interagere med disse.

Før hver sommerferie afholdes arrangementer for 10. klasserne mht. tiden efter sommerferien, hvor en del af dem vil være at se i 1.g grundforløb på EUD.

Se mere om 10. klasse i punkt 5.1.

3.0 En sund virksomhed

3.1 Balanceret skoledrift og økonomi

Pejlemærke	Mål	Handlinger 2019-20	Handlinger senere
<p>Skal strategien lykkes, er det afgørende at få stabilitet og balance i skolens økonomi. Alle innovative og nytænkende tiltag, der vedrører indhold i uddannelserne, fysiske rammer og arbejdet med bæredygtighed, kræver en solid drift og økonomi.</p> <p>Vi vil fremme en intern dialog, hvor der er en klar sammenhæng mellem faglige dispositioner og økonomisk ramme. Vi vil fremme et økonomisk ansvarligt mind-set.</p>	<p>Der er opnået overskud/sorte tal ved at skabe sammenhæng mellem faglige dispositioner og økonomiske rammer.</p> <p>Økonomistyringen skal være transparent, og understøtte den daglige styring med relevante og tidstro data og udstyre de budgetansvarlige med de nødvendige værktøjer og rapporter</p> <p>De økonomiske prioriteringer skal afspejle strategien.</p> <p>Vi har skabt en forståelse for sammenhæng mellem økonomisk og</p>	<p># Ny økonomimodel udvikles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modellen skal udvikles, beskrives og kommunikeres. • Elementer af model anvendes i budget 2020. • Nøgletal til at understøtte beslutninger skal defineres og implementeres ex.: <ul style="list-style-type: none"> ○ Antal undervisningstimer/lærer ○ Fastholdelsesprocenter ○ Råvareforbrug ○ timeforbrug ○ klassekvotienter • Guidelines for oprettelse af hold udarbejdes • Model for ressourcefordeling til råvareindkøb udvikles om implementeres. Modellen afspejler pædagogiske mål • Skoledagskalender som model tages op og drøftes <p># Bæredygtige og skalerbare indkøb</p>	<p># Ny økonomimodel udvikles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ny økonomimodel anvendes i budget 2021. • Analyse af classesammensætning og klassekvotienter med henblik på mere bæredygtige holdstørrelser.

46

økologisk bæredygtighed blandt skolens medarbejdere, elever og ledere, Vi har effektiviseret vores **indkøb**, så der er skabt en skalerbar sammenhæng mellem aktivitet og ressourceforbrug og vores indkøb har en klar bæredygtig retning.

Vi ved at eleverne er vores vigtigste indtægtskilde og at en god økonomi i høj grad handler om gode elevtal. Vi arbejder derfor målrettet både med at tiltrække nye elever og at fastholde dem, vi har.

Vi vil udnytte teknologier til at effektivisere driften, og vi vil bruge data i vores beslutningsprocesser

Skolen har samlet 1.200 **årselever** i 2022
- Optaget er øget **med xx%**. Se 5.2
- Fastholdelsen er øget fra godt 60% til 80 %

Vi anvender relevante og tidstro **data** der understøtter beslutninger (ledelsesinformation). Adgang til data skal være let.

- Vores forbrug analyseres ift. bæredygtighed: fokus på sparemuligheder for vand-, el-, -varme-, råvareforbrug mm.
- Der udarbejdes målemetoder for den bæredygtige drift, jf 1.3
- Vi uddanner internt til at sikre forståelsen for sammenhæng mellem bæredygtig økonomi og bæredygtigt forbrug.

Forbedret økonomi som følge af forøget elevgrundlag

- Der udarbejdes en løbende afrapportering af elevtal, på en enkel og overskuelig måde. Se 5.2
- Der laves en plan for, hvordan vi skaber bedre fastholdelse. Se 2.2

Forbedret ledelsesinformation

For at kunne træffe de nødvendige og rigtige beslutninger om skolens udvikling, er der behov for at forbedre det samlede flow af informationer, så ledere på alle niveauer informeres optimalt

- Revurdering af eksisterende værktøjer til budgetlægning og budgetopfølgning og evt. beslutning om nyt
- Afdækning af eksisterende og ønskelige datakilder
- opbygning af datavarehus - ledelsesinformationssystem (BI)
- struktureret beslutningsmodel anvendes (f.eks. at økonomiske konsekvenser altid indgår)

Vi vil arbejde på at finde nye indtægtskilder. Det kan være nye kurser og målgrupper, fondsansøgninger, indtægtsdækkede aktiviteter eller samarbejdsprojekter med branchen.

Nye aktiviteter og **indtægtskilder:**
Indtægterne skal forøges år for år

Plan for sponsorater og fundraising

- Der skal laves en politik/strategi for sponsorater.
- Der skal formuleres en plan for ekstern funding af udviklingsprojekter. Vi skal målrettet ansøge om midler, der kan indfri både et strategisk mål og have en sund og berigende økonomisk effekt.

Udlejning af areal & lokaler

- Der skal udarbejdes en forretningsplan for at afvikle flere eksterne arrangementer og events, både som indtægtskilde og som undervisningsmulighed.
- Der skal udarbejdes en forretningsplan for at udleje eventuel overskudskapacitet (areal/faciliteter).
- Der udarbejdes et kodeks for, hvad skolen kan lejes ud til og hvordan, blandt andet hvilken type lejere der spiller bedst sammen med skolen
- D-bygningens store rum skal bruge mere, både til interne og eksterne arrangementer. Mulighederne for inddragelse af eleverne ifm. udlejning undersøges.

3.0 En sund virksomhed

3.2 Styrket engagement, ansvar og trivsel hos medarbejderne

Pejlemærke

På skolen skal medarbejdernes trivsel være i højsædet. Vi søger at udfolde arbejdet i nye strukturer, der giver mere ansvar og indflydelse til medarbejderne. Vi lægger vægt på dialog, kommunikation og samarbejder på tværs af afdelinger og mellem elever og ansatte.

Mål

- 2020: Indikatorerne for arbejdsglæde, loyalitet og tillid er forbedret i MTU således at de mindst er på niveau med de skoler vi sammenligner os med.
- 2021: Indikatorerne for arbejdsglæde, loyalitet og tillid i MTU er forbedret i forhold til 2020 og er over niveau for sammenlignelige skoler

Handlinger 2019-20

Styrkelse af ledelsen på alle niveauer på skolen

Udvikling af skolen samtidig med en øget medarbejdertilfredshed kræver god ledelse. Derfor iværksættes en række beslægtede initiativer, der sigter på at styrke ledelsen af skolen:

- Ledelsesgrundlag udvikles
- Fair proces introduceres for alle medarbejdere. Handlingsplan for udbredelse og anvendelse af fair proces udarbejdes
- Plan for udvikling af ledere udarbejdes og implementeres, ledelse af selvledende medarbejdere indgår i udviklingsplan.
- Mødestrukturer i hele organisationen revurderes og styrkes.

Styrkelse af den interne kommunikation

- Handlingsplan for styrket intern kommunikation udarbejdes
- Der laves kommunikationsplaner for alle større beslutninger, projekter, aktiviteter mv.

Styrket samarbejde i SU

- Arbejdet i SU styrkes. Der afholdes SU-seminar samt flere, længere og

Handlinger senere

Vi vil udvikle en ny teamstruktur i de pædagogiske afdelinger, hvor lærerteams sætter elevernes læring i centrum, og hvor teammedlemmerne tager et fælles ansvar for at udvikle og tilrettelægge undervisningen.

- Marts 2020: Teams er etableret og der ligger planer for de enkelte teams som beskriver hvorledes de vil arbejde. Målet er at teams i udstrakt grad er selvforvaltende og bygges op om funktioner, uddannelserne eller om værksteder.

tematiserede SU-møder.
Forretningsorden udarbejdes.

- Organiseringen af SU og AMO i to selvstændige strenge revurderes. Det undersøges om en sammenlagt organisering bedre kan understøtte det gode arbejdsmiljø mv.

Strategi for employer branding

- Styrker medarbejderne i rollen som ambassadører for skolen ved at udvikle en employer branding-strategi, som understøtter at medarbejdere bliver medskabere af en ny fortælling.

Flere trivselsaktiviteter

- Der etableres tværgående trivselsforbedrende aktiviteter.
- Afholde fælles arrangementer på tværs af afdelingerne både med socialt og fagligt indhold (HRS-dag, dialogmøder, julefrokost mm.)
Initiativer til arrangementer for alle understøttes/bakkes op
- Personaleforeningen styrkes (budget)

Indførelse af team-struktur i de pædagogiske afdelinger

- Efterår 2019: Baseline for måling af ansvar/engagement udvikles og gennemføres
- Efterår 2019: Team-projekt sættes i gang igen. Plan revurderes.

Vi styrker samarbejdet mellem driftsenhederne og de pædagogiske enheder.

- Ultimo 2020: En særskilt måling viser, at lærernes engagement og ansvar er øget

- 2020: Indikatorerne for samarbejde i MTU er mindst på niveau med de skoler vi sammenligner os med
- 2021: Indikatorerne for samarbejde i MTU er forbedret i forhold til 2020 og over niveau for sammenlignelige skoler

Vi prioriterer samarbejde og vidensdeling samt faglig og pædagogisk udvikling. Det sker i form af efteruddannelse, inspirationsophold, hospitanttjeneste, men også gennem intern vidensdeling og gensidig oplæring

- Ultimo 2020: Alle lærere indgår i mindst 2 tværgående, faglige fællesskaber
- Der er afsat midler i budgettet til kompetenceudvikling svarende
 - 2020: ¼% af indtægterne
 - 2022: ½ % af indtægterne
- Der er etableret forpligtende samarbejder med eksterne partnere om udveksling af medarbejdere, fx "hospitanttjeneste"
 - 2020: 10 aftaler

Administration/støtte indgår fra begyndelsen

- Der afholdes årlige fælles pædagogiske dage
- Efterår 2020: Måling af ansvar/engagement gentages

Øget samarbejde mellem driftsenheder og pædagogiske enheder

- Klare og kommunikerede arbejdsgange på alle processer
- Mødestruktur etableres
- Fællesmøder/-arrangementer for forskellige afdelinger på tværs
- Flere pædagogiske samarbejder etableres mellem driftsenheder og de pædagogiske enheder, som fx kantinerne, købmanden. Men også biblioteket, receptionen inddrages på samme måde.
- Praktikordning for driftsenhederne i kerneopgaven (undervisning)

Styrket kompetenceudvikling

- Strategi for kompetenceudvikling udarbejdes og implementeres
- Rekruttering og on-boarding af nye medarbejdere professionaliseres
- Projektplan for etablering af tværgående, faglige fællesskaber udarbejdes og de ansvarshavende udpeges
- Ny økonomimodel skal understøtte og tydeliggøre, at der afsættes midler til kompetenceudvikling.

- 2021: 20 aftaler
 - 2022: 30 aftaler
- Der etableres samarbejder med branchen sammen med de nedsatte advisory boards og eller uddannelserne indgår forpligtende aftaler med eksterne samarbejdspartnere.
 - Flere tværgående projekter med forankring i driften etableres og midler afsættes hertil. F.eks. samarbejde mellem reception og receptionistuddannelsen, udvikling af it-systemer og LMS

3.0 En sund virksomhed 3.3 Digital platform for fremtidens skole

Pejlemærke	Mål	Handlinger 2019-20	Handlinger senere
<p>Hotel- og Restaurantskolen skal have en moderne og opdateret digital infrastruktur, blandt andet i form af en fælles læringsplatform, hvor vidensdeling er i højsædet. Dette skal understøtte teamsamarbejde og selvorganisering samt spare tid for den enkelte underviser.</p> <p>Vidensdeling blandt eleverne skal i højsædet og den interne kommunikation til, fra og mellem eleverne skal styrkes gennem en dialogbaseret kommunikationsplatform designet til formålet.</p>	<p>I 2020 har vi etableret en ny intern kommunikationsplatform, der kan bruges til kommunikation fra medarbejder til elever, mellem elever og mellem medarbejdere.</p> <p>Elevernes skoleskemaer er inden sommer 2020 indrettet på en måde, der afspejler en åben og brugervenlig kommunikation.</p>	<p><u># Ny kommunikationsplatform og skoleskemaapplikation til og med eleverne</u></p> <p>Det skal undersøges, hvilke systemer, der findes og hvad der kan lade sig gøre til hvilken pris.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der skal nedsættes en arbejdsgruppe, der afdækker behov og samler ønsker til funktionalitet. • Systemet skal kobles med kommunikationsaktiviteterne beskrevet i 5.2. Og hænger sammen med en digitaliseringsstrategi. 	
<p>Vi vil arbejde med digital læring og erfaringsudveksling både mellem undervisere og mellem elever</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Digitaliseringsstrategi er godkendt 31/12 2019 2) Digital læringsplatform (LMS) er implementeret i 2020 3) Digitale læringsmidler, der er en del af skolens didaktiske og pædagogiske tilgange, anvendes i højere grad. 	<p><u># Nyt digital læringsplatform udvikles og implementeres</u></p> <p>Vi udvikler og indfører en digital læringsplatform (LMS), der er designet til underviserne og den måde, de ønsker at undervise på. Platformen giver mulighed for at differentiere undervisningen. Platformen skal gøre det muligt at personliggøre læring ved</p>	<p><u># Nyt digital læringsplatform udvikles og implementeres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Alle undervisere bliver opkvalificeret/efteruddannet til brug af tidssvarende undervisningsteknologi • De netbaserede muligheder udvides løbende ift. behov.

hjælpe af læreplaner, undervisningsstrategier, lektionsplaner, skemaer, vurdering, evalueringer, samtaler og samarbejder på tværs af elever, hold og underviser. Platformen er således også en vidensdelingsplatform.

- Der nedsættes en arbejdsgruppe, der undersøger mulighederne og samler inspiration udefra til digital didaktik og læremidler samt netbaserede tilbud.
- Der formuleres en pædagogisk vision for hvordan digital læring bruges på skolen.
- Fortsat arbejdsgruppe vedr. LMS arbejder med behovsafdækning, anskaffelse, implementering, kompetenceudvikling, compliance.

Vi ønsker at modernisere teknologien i vores administrative funktioner og processer

- 1) Digitaliseringsstrategi er godkendt 31/12 2019.
- 2) Relevante teknologier sikrer en effektiv og sammenhængende administration.
- 3) Der er en sammenhæng mellem systemer og den bagvedliggende datamodel er beskrevet. Retningslinjer for anvendelse af systemer er tydelige
- 4) Alle medarbejdere er kvalificerede til at bruge de nødvendige systemer.

Ny samlet digitaliseringsstrategi

Digitaliseringsstrategien skal udfolde og tydeliggøre skolens ambitioner i forhold til at sætte specifikke mål for, hvorledes digitaliseringen dels kan understøtte skolens overordnede mål dels kan leve op til den fællesoffentlige digitaliseringsstrategi. Strategien skal forholde sig til, hvordan digitaliseringen kan understøtte undervisning, administration og kommunikation.

- Den allerede nedsatte arbejdsgruppe færdiggør digitaliseringsstrategien og udarbejder plan for implementering.
- De eksisterende og anvendte systemer tages op til revision, allerede implementerede systemer revurderes og anvendelse optimeres (ex. Arkivsystem).
- Der lægges en plan, der sikrer, at medarbejdere opkvalificeres til at anvende anvendte systemer, fx arkivsystem, budgetsystem mv.

4.0 Levende partnerskaber

4.1 Verden ind på skolen

Pejlemærke	Mål	Handlinger 2019-20	Handlinger senere
<p>Skolen skal styrkes udefra. Der er både brug for ny viden, ny inspiration og stærke bånd til branchen. Det er afgørende for at sikre både fornyelse og dynamik på skolen.</p> <p>Vi vil have besøg, gæsteundervisere og gerne undervisningsaftaler med de dygtigste producenter og fagfolk, der findes i landet. Skolen skal løbende være i kontakt med de ypperste madhåndværkere og deres produkter.</p>	<p>Gæsteundervisere fra branchen indgår faste aftaler og er lagt i forløb og undervisning eller tilknyttet værksteder.</p> <p>Alle uddannelser og værksteder anvender gæstelærere.</p>	<p># Model for rekruttering af og roller for gæstelærere</p> <p>For at kunne øge brugen af gæstelærere og eksterne eksperter gennemfører vi en grundlæggende afklaring af blandt andet målsætning, rollefordeling, kvalitetskrav, planlægning og introduktion til læringsmål og planer. I denne model for brug af eksterne gæstelærere afklarer vi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fastlæggelse af pædagogisk formål og mål med anvendelsen af eksterne lærere og inspiratorer, der baserer sig på fornyet læringsmodel/ pædagogisk-didaktisk grundlag omhandlende gæstelærere, eksperter, værksteder mv. – se 2.3. • Der skal udarbejdes en plan for hvilke gæstelærere og eksperter, der skal bruges og til hvad. • Der skal arbejdes på en plan for, hvad deres rolle er og hvor de indgår. Hvilke opgaver må de varetage og hvad står lærerne for? 	<p># Model for løbende procedure for brug af gæstelærere</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porteføljen af tilknyttede eksperter og gæstelærere holdes ved lige og udbygges løbende efter behov og kontakter. • Inddragelsen af gæstelærere skal have en naturlig procedure og være del af almindelig drift.

Vi vil undersøge muligheden for at uddanne internationale elever inden for hospitality. Mens hele verdens øjne hviler på dansk gastronomi, vil vi gerne skabe uddannelser, efter- og videreuddannelser, workshops og seminarer, der giver genlyd i hele verden.

Skolen udbyder uddannelser på engelsk, hvor det giver mening, og har en række engelsksprogede kurser og workshops, en hjemmeside på engelsk, som kan bruges i internationale sammenhænge og deltager aktivt i internationale sammenhænge, der vedrører uddannelse til fremtidens bæredygtige gastronomi, hospitality og værtskab.

Vi udbyder engelskhold for grundforløb med xx hold i 2020.

Vi udbyder xx AMU-hold på engelsk.

57

- Kontakt til porteføljen af gæstelærere og eksperter, der kunne være interesseret.
- Model for aftaler med de eksterne gæstelærere (enkeltpersoner eller virksomheder) om tilknytning, leverance, kvalitet og honorering.

Udarbejdelse af strategi for internationale elever og undervisning på engelsk

- Undersøgelse af potentialet i at afholde kurser/uddannelse mm. på engelsk. Her tænkes både på de formelle uddannelser og på efteruddannelse og inspiration. F.eks. om bæredygtighed, Homesteading og at lave ting fra bunden?
- Der etableres et samarbejde med MAD-akademiet, Farm of Ideas m.fl. vedr. samarbejde og synergi.
- Undersøgelse af lovkrav mm. for mere formelle tilbud.
- Der skabes samarbejde om danskundervisning, således at eleverne kan gøres klar til en formel uddannelse. Dette sker f.eks. med VUC, med Dansk Flygtningehjælp og med Madhøjskolen (Suhrs).

Gennemførelse af plan for internationale elever og undervisning på engelsk

- Udviklingen og udbud af kurser med markedspotentiale på engelsk
- Rekruttering af deltagere/elever
- Vi har en række venskabskoler i udlandet, vi laver udveksling af elever og undervisere med.

Vi vil knytte tættere bånd til vores nærområde, til branchen, til organisationer og til udlærte elever for at skabe en levende og inddragende skole. Vi vil fremme længerevarende relationer og etablere faste aftaler om samarbejde og partnerskaber.

Brancheinvolvering i skolens udvikling – vi bruger branchen til at udvikle de rigtige uddannelser og det rigtige indhold i dem, både når det gælder ungdomsuddannelser, men også efter- og videreuddannelse, kurser, workshops og seminarer.

Branchen er via advisory boards, gæstelærere, faglige arrangementer og efter- og videreuddannelse en aktiv og tæt samarbejdspartner og samtalepartner på alle niveauer.

Hotel- og Restaurantskolen er en naturlig destination og mødested for folk fra branchen, tidligere og nuværende elever, andre organisationer, møder, pop up middage og konferencer, markeder og messer, men også for nærområdet, naboer, københavnere og turister.

58

- Vi afholder konference i regi af Euhofa i 2020, hvor temaet er bæredygtighed og hospitality.
- Udarbejdelse af en plan for, hvad skolen vil tilbyde på engelsk og hvad det kræver

Samarbejdsaftaler med branchen om udvikling af uddannelser og værksteder

Samarbejdsaftaler udarbejdes med branchen og partnere vedr. udvikling af uddannelserne og værksteder.

- Vi starter en dialog med relevante ungdoms-, højskole- og kulturtilbud om samarbejder
- Vi udarbejder en strategi og en plan med målsætninger for hvilken efteruddannelse vi tilbyder både faglærte og ufaglærte. – Se 2.3
- Styrket dialog med de lokale og nationale faglige udvalg

Udvikling af skolen som fagligt mødested for branchen

Der lægges en plan for tilbagevendende arrangementer, der kan tiltrække tidligere elever og andre branchefolk (workshop, oplæg, smagninger mm.)

- Nedsættelse af et alumne-netværk, der skal defineres og have en tilknytning
- Der laves materiale til potentielle udlejere på hjemmeside og i skrift

Udvikling af skolen som fagligt mødested for branchen

- Alle nyuddannede bliver medlem af alumneforening og inviteres til næstkommende arrangement
- Skolens kapacitet bliver udnyttet med **XX arrangementer pr. måned, der involverer XX deltagere**

59

- Skolen afsøger markedet og muligheder for udlejning af overskuds-kapacitet, køkkener, lokaler mm. – se 3.1

4.0 Levende Partnerskaber

4.2 Skolen ud i verden

pejlemærker

Levende partnerskaber skabes ikke kun på skolen, men også ved at finde inspiration ude i verden og bringe den med tilbage til skolen. Eleverne er allerede ude i verden i praktik - den mulighed skal vores lærere også have. Mini-praktikker, hospitanttjeneste, udveksling, studieture er bare nogle af de mange muligheder, der er for at komme ud og hente ny inspiration. Vi vil have, at alle elever som en del af deres skolegang kommer ud hos dem, der producerer vores råvarer. De skal i berøring med både muld, planter og dyr.

Mål

Alle elever skal som del af deres skolegang på Hotel- og Restaurantskolen ud og opleve producenter, virksomhedsbesøg, natur, samspil med leverandører, samarbejdspartnere og aftagere.

Handlinger 2019-20

Indsats for at få flere elever på virksomhedsbesøg og ekskursioner

- Der formuleres et pædagogisk begrundet mål for, hvilke typer besøg, der giver mening for hvem på hvilket stadie af uddannelserne
- Der samles et katalog med destinationer for de forskellige uddannelser
- Producenter kontaktes mhp. at gennemføre **XX** arrangementer/ smagninger/ demonstrationer om måneden for flere klasser sammen
- Der etableres samarbejder med faste leverandører, gerne dem der producerer vores råvarer. Ligeledes etableres samarbejder med organisationer såsom L&F, Økologisk Landsforening m.fl.
- Besøg og ekskursioner skal lægges i skema og planlægges ift. pædagogiske mål mm.

Handlinger senere

61

- Elever deltager aktivt i forløb og projekter omkring produktudvikling i samspil med producenter.
- Vi vil integrere "Greb til Gaffel" konceptet som et valgfrit speciale fag for hovedforløb kok, ernæringsassistent og SMCA.

Vi vil sende lærere og elever ud i verden på virksomhedsbesøg samt studie- og inspirations-ture i indland og udland. Vi vil samarbejde med håndværkets fremmeste i hele verden. Vi vil udvikle PIU (Praktik i Udlandet) til glæde for endnu flere elever.

Både elever og lærere skal ud og opleve virkeligheden internationalt og komme hjem med inspiration og den nyeste viden fra de bedste køkkener og hoteller i verden.

Antallet af elever der tager praktik i udlandet **går fra xx elever i 2018 til xx elever i 2022.**

Alle vores uddannelser tilbydes PIU.

62

Styrket og øget deltagelse i praktik i udlandet

Vi iværksætter en koordineret indsats for at få flere elever og undervisere i praktik i udlandet, herunder:

- Analyse af, hvor stor en andel af eleverne, der tager i praktik eller andre længerevarende ophold i udlandet
- Vi undersøger muligheden for at etablere PIU for alle vores elever (f.eks. ernæringsassistenter og smørrebrød/catere).
- Kontakt til andre skoler og mulige partnere i udlandet. Der søges om funding til dette arbejde.
- Der udarbejdes en ansøgning vedr. et Erasmusprojekt. Med Basque Culinary, London, Lyon etc.
- Undersøgelse af mulighederne for udveksling af lærere med de skoler, vi kan lære af
- Besøg hos mulige partnere/aftaler indgås
- Studieture af kortere eller længere varighed i enten ind- eller udland sættes i system, så alle elever oplever dette i deres lærertid. Der fundraises til disse studieophold.
- Der formuleres en stigende målsætning for, hvor mange elever og lærere, der hvert år kommer i praktik/udveksling i udlandet, længden af deres ophold og indholdet i deres læring.

- Udvidelse af netværket specifikt rettet mod muligheder for international udveksling af elever og lærere

Vi vil indgå i og etablere samarbejder med nærliggende skoler, børnehaver, lokale virksomheder og projekter i vores by. Både så vores elever får mulighed for at øve sig på deres fag, men også så det kan medvirke til at tiltrække nye elever.

Skolen har samarbejde med en lang række institutioner og organisationer, både i nærområdet og yderområder i København

63

Indgåelse af partnerskaber i København

Kortlægning af, hvilke skoler og institutioner, der kunne være partnere og hvad grundlaget for samarbejde er.

- Samarbejde med vores partnere oplystes/nedfælles, så der skabes et overblik
- Sociale projekter søges finansieret og iværksættes hvis de giver mening
- Skabe bro mellem jobcentre, A-kasser og virksomheder, så alle ledige kursister kommer i virksomhedspraktik med opfølgende kurser.
- Skolen deltager og eller lægger hus til en række aktiviteter, der indgår i en samlet aktivitetskalender, der viser hvor meget huset bruges og ressourcerne udnyttes.
- Skolen sætter mål for hvor mange elever vi vil nå at have på besøg til hvilke typer aktiviteter på skolen

Indgåelse af partnerskaber i København

- Hotel- og Restaurantskolen står for madkundskabsundervisningen på omkringliggende skoler
- Der etableres specifikke netværk for daginstitution, plejecentre, restauranter, hoteller m.m. for at planlægge efteruddannelse i form af EUV, kurser - AMU og IDV samt undervisningsforløb

4.0 Levende partnerskaber

4.3 Den samarbejdende skole

Pejlemærke

Nøglen til at udvikle skolen handler om samarbejde og tværfagligt fællesskab. Derfor er vi hele tiden i tæt samarbejde med aktørerne i fødevarebranchen, fra de faglige udvalg til madprojekter, fonde og faglige organisationer.

Vi vil være møde- og hjemsted for eksterne projekter og partnere inden for hospitality, der kan være med til at berige og begejstre vores elever og undervisere.

Mål

HRS skal være en hub for fødevareprojekter, praktikere, branchen, udvikling, så længe det bidrager til elevernes læring og inspiration.

Handlinger 2019-20

Flere virksomhedssamarbejder med skolen som inspirationshub

Vi ønsker at vores faciliteter kan bruges i samarbejde med virksomheder til en lang række aktiviteter inden for mad, måltider og værtskab, der er planlagt ift. undervisning og pædagogik.

- Samarbejde med virksomheder om undervisning fx fermentering, kødmodning, oste, vine, kaffe mm. i forlængelse af udviklingsinitiativerne i 2.1
- Vi skal analysere, hvordan vi kan skabe udbytte af at FOOD, Sol og Gudhjem og Bocuse d`Or er i huset.

Mulighed for uddannelse i ledelse/iværksætter

- Vi undersøger mulighederne for at samarbejde om uddannelse i ledelse/management som tilbud til vores elever, fx i

Handlinger senere

Vi vil indgå i samarbejder og partnerskaber, der kan drive projekter, som skaber synergi og styrker vores faglighed og undervisning.

Bl.a. ved at give vores elever bedre mulighed for at prøve sig af i konkurrencer, på messer og ved at deltage i andre begivenheder, der kan styrke skolens sag og fag.

Vi vil have, at eleverne kender og hjælper hinanden på tværs af uddannelsesretninger og uddannelsestrin.

Vi vil tilbyde efter- og videreuddannelse, der løbende kan opdatere tidligere elever og andre fagfolk. Vi vil sikre en løbende dialog med eleverne om faglighed og håndværk.

- Vi har indgået en række partnerskaber om konkret realisering af dele skolens strategi og handlingsplan

Når man forlader skolen, skal man ikke være i tvivl om, at man kan komme tilbage og lære mere.

Alle værksteder har altid et niveau som er højere end det man lige har taget.

samarbejde med gartner, landmand, slagter eller bageruddannelser samt aktuelle lederuddannelser for vores elever/kursister.

- Etablering af iværksættervejledning og entreprenørskabsundervisning

Plan for partnerskaber for skolens udvikling

- Der skabes en prioritering af de forskellige arrangementer og partnerskaber
- Der etableres et "værksted", som varetager konkurrencer og har et miljø om de aktiviteter.

Flere tværgående arrangementer for alle på skolen

Arrangementer for hele skolen planlægges, så der er fokus på at eleverne møder og oplever hinanden.

Se 1.2

- Fælles elevråd og festudvalg mm. etableres og bruges aktivt i udviklingen af skolens aktiviteter se 1.2

Fælles aktiviteter for tidligere og nuværende elever – se 1.2

Alumne-netværk etableres og der skabes aktiviteter for tidligere og nuværende elever

Plan for partnerskaber for skolens udvikling

- Etablering af et egentligt træningskøkken til konkurrenceteamet.
- udvikle køkkenhaver og landbrug til selvforsyning og UV

Månedlige arrangementer for eksterne med fagligt indhold

Gennemførelse af XX forløb inden for efter- og videreuddannelse af hotel og restaurantansatte

- Alle færdiguddannede bliver medlem og inviteres til næstkommende arrangement.
- Faglige arrangementer af høj kvalitet organiseres, så der kan komme folk udefra og vi tiltrækker liv til skolen
- Analyse af behov og muligheder for efter- og videreuddannelse sammen med 3F og Horesta

5.0 Et attraktivt valg

5.1 Uddannelser, der trækker elever til vores håndværk

Pejlemærke

For at Hotel- og Restaurantskolen bliver et attraktivt valg, skal langt flere kommende elever kende til skolens eksistens. Skolens brand skal styrkes betydeligt, og en målrettet kampagne skal fortælle om de mange døre, som en uddannelse på Hotel- og Restaurantskolen kan åbne. Rekruttering af nye elever skal samtidig ske ved at opbygge partnerskaber, der virker på den lange bane. Vores mål er at skabe prestige omkring skolen og vores uddannelser og dermed markant øge antallet af årselever på skolen frem mod 2022.

10. klasserne skal blive den naturlige fødekæde for skolens uddannelser. Eleverne skal have mulighed for at prøve kræfter med håndværket og vælge vores uddannelser til. Vi vil løfte den andel, der går videre til end markant. Vi vil undersøge mulighederne for at blive en rigtig efterskole.

Mål

I 2022 kører 10. klasser med 5- 6 spor. Svarende til minimum 130 årselever. I sommeren 2020 starter mindst 2 klasser med 25 elever i hver eller 3 klasser med 65 elever. Mindst 50 % af eleverne vælger at fortsætte deres uddannelse på skolen. Vores 10. klasse svarer for 60% procentsvedkommende at de vil anbefale skolen til en ven. Fastholdelsen i 10. klasserne øges fra 70% i skoleåret 2018/19 til 80% i 2019/20 Minimum 50% af undervisningen er omlagt, så den foregår i praktiske læringsrum og værksteder. 10. klassernes timer og tid på skolen vokser drevet af faglige tilbud og sociale

Handlinger 2019-20

Ny profil for 10. klasser.

Inden optaget i 2020 er der udviklet en ny profil for vores 10. klasser. Med en ny tilgang og arbejdstitlen "Sammen på vej..." har vi skabt et 10. klasse-miljø, med mulighed for et anderledes skoleår. Et år med plads til at være nysgerrig, eksperimentere og dyrke fagligheden. Et år med plads til at møde nye venner, finde sig selv og den videre vej. Undervisningens faglige indhold tager udgangspunkt i skolens særlige muligheder og i temaer som f.eks.:

- mad-, køkkenhave og bæredygtighed.

Handlinger senere

muligheder. De sidste timer er valgfrie og består også af, at eleverne deltager i studiemiljø og fritidsaktiviteter.

Inden 2022 har vi et tydeligt didaktisk og pædagogisk grundlag for undervisning og læring i 10. klasse, der lever op til målsætningerne i strategien.

- I 2019/20 omdannes de nuværende klasseværelser inden for mulighedens kunst til mere inspirerende læringsmiljøer som understøtter læring på nye måder.
I 2019/20 udvides den del af undervisningen der foregår uden for de traditionelle klasseværelser til køkken, have og andre alternative læringsarenaer.
- I 2019/2020 ændres forståelsen af det, der foregår i køkkenet: fra forberedelse af eleverne til at starte på kokkeuddannelsen, til at sætte fokus på lysten og glæden ved at beskæftige sig med mad og råvarekendskab, økologi, bæredygtighed m.m. Læringen har som overordnet ramme at fremme elevernes maddannelse, ernæringsforståelse og deres smagssans samt give dem mulighed for at opnå sundere og mere varierede madvaner.
- I 2020/2021 vil der være en tydelig profil for 10. klasse på HRS med fokus på f.eks.: fra jord til bord, hvor haven er klasselokalet. Mad og måltider, hvor køkkenet er klasseværelset. Og et mere alment bæredygtigt spor, hvor

man har temaarbejde om vores fælles ansvar for verdens klima.

Udvikling af skolemiljø som på en efterskole

I forlængelse af udvikling af den nye profil iværksætter vi i 2020 et samlet arbejde for at løfte skolemiljøet gennem en kombination af undervisning med høj faglighed, et attraktivt fysisk læringsmiljø og en pædagogik som møder eleven i øjenhøjde. . Målet er, at vores 10. klasse bliver stedet, hvor dannelse, trivsel, faglighed, lysten til at lære, motivation, elevinddragelse og et spændende unge- og læringsmiljø er kendetegnende.

Vi iværksætter målrettet udvikling af en praktisk/kreativ tilgang til elevernes læring. I 10. klasse har vi både fokus på det boglige og på praksisfaglighed, hvor eleverne bruger hænderne som en del af dygtiggørelsen.

10. klasse på Hotel- og Restaurantskolen skal være præget af rummelighed og kunne bidrage til den enkelte elevs såvel sociale som faglige udvikling.

- i 10. klasserne udvides skoletiden og der tilbydes fritidsaktiviteter.
- Undervisningen tager udgangspunkt i den enkelte elevs behov og møder eleven med respekt og nysgerrighed.

Vi vil udvikle **DNG**, så det i samspil med **EUX** kommer til at relatere til maddannelse, råvareforståelse og baner vejen for at videreuddanne sig inden for mad og måltider.

HTX skal have en skærpet profil for at kunne tiltrække og fastholde flere elever og knytte HTX-afdelingen tættere sammen med resten af skolen. Målet er, at der i sommeren 2020 starter 1 HTX-klasse, der i elevtal er i økonomisk balance, og at der ved optag til 2022/23 er mindst 2 spor pr. årgang. 80 % af Eleverne på HTX angiver i deres trivselsmåling, at de anbefaler skolen til en ven.

- Trivsel opfattes som et omdrejningspunkt for elevernes læring. En tæt relation til klasselærer-teamet er central for arbejdet med trivsel og relationer.

Afklaring af mulighed for efterskole.

Der nedsættes en projektgruppe, der inden sommer 2020 lægger op til en afklaring af, om vi vil og kan udvikle en egentlig efterskole

Ny HTX-studieretning.

Som et led af en skærpet profil oprettes der en gastro-science studieretning som specifik er tonet mod mad, fødevarer, herunder også fødevarerindustrien og bæredygtighed.

Inden optaget i 2020 er såvel en skærpet profil overordnet for Htx som en tonet gastro-science studieretning udviklet. Hovedtankerne og de grove linjer i studieretningerne skal dog allerede være udviklet inden de første præsentationshæfter trykkes.

Gastro-science studieretningen er et supplement til de mere naturfaglige

linjer, som dog også indholdsmæssigt og didaktisk vil være forbundet til den skærpede overordnede HTX-profil.

Der lægges plan for, hvordan HTX i større grad bliver integreret i resten af skolen, men samtidig have sit eget gymnasieliv med eget område, egne aktiviteter og egen kultur.

Samtidig igangsættes en særlig strategiproces særligt for HTX, der omfatter både elever og medarbejdere og som har til mål inden udgangen af 2019 at have sin egen uddybende og langsigtede gymnasiestrategi og handlingsplan.

Vi vil etablere **fælles undervisningsforløb** mellem alle skolens forskellige uddannelser, hvor elever og lærere kan få gavn af hinandens viden og kompetencer.

Der vil fra skoleåret være mindst **xx** uger/dage hvor hele skolen er sammen om det samme.

Fælles tværgående undervisningsdage.

I skoleåret 2020/21 etablerer vi **xy** tværgående undervisningsdage for hele skolen. Fx kulturnatten, en markedsdag med fokus på bestemte råvarer, fx en fiskedag eller store høstdag.

5.0 At attraktivt valg 5.2 Spred budskabet og opbyg renommé

Pejlemærke

For at Hotel- og Restaurantskolen bliver et attraktivt valg, skal langt flere kommende elever kende til skolens eksistens. Skolens brand skal styrkes betydeligt, og en målrettet kampagne skal fortælle om de mange døre, som en uddannelse på Hotel- og Restaurantskolen kan åbne. Rekruttering af nye elever skal samtidig ske ved at opbygge partnerskaber, der virker på den lange bane. Vores mål er at skabe prestige omkring skolen og vores uddannelser og dermed markant øge antallet af årselever på skolen frem mod 2022.

Vi vil løfte skolens image og skabe et stærkt brand, der udstråler begejstring og respekt om skolen og fagene. Brandet skal hjælpe med at markedsføre skolen på alle platforme.

Mål

Målet om flere elever er skolens vigtigste opgave og vil involvere hele skolen og branchen. Af de 1.200 årselever, vi skal nå i 2022, skal **(1000)** årselever opnås gennem øget rekruttering. Resten gennem fastholdelse – se 2.3.

Handlinger 2019-20

Fælles monitorering af elevmåltal

Der udvikles en fælles monitorering af måltal for rekruttering til de enkelte uddannelser. Dette muliggør en fælles ledelsesmæssig opfølgning af, om skolen når målsætningerne og hvilke indsatser, der har størst effekt. De ansvarlige for de forskellige indsatser vil dermed løbende kunne følge deres tal og resultater. Det samlede måltal for antal årselever omsættes i måltal for antal svendebreve og afslutninger. Tallene samles i projektkontoret, men udarbejdes løbende af økonomi og elevcenteret.

Handlinger senere

En ny samlet branding- og elevrekrutteringsstrategi skal vedholdende udrulle kampagner og skabe synlighed på en måde, der skaber selvtillid indadtil og overrasker omverden.

Vores brand som uddannelsesinstitution inden for gastronomi og hospitality skal stå stærkt hos elever, branche og samarbejdspartnere.

Vores brand skal opleves som sammenhængende på tværs af vores kanaler og touch points og opleves attraktivt af målgruppen.
Vi skal nå potentielle elever med værdiskabende og relevant indhold, som guider og hjælper dem med at afgøre deres uddannelsesvalg.

Omdømme måling - baseline

Vi gennemfører i 2019/20 en nulpunktsmåling af skolens omdømme, som i strategiperioden kan danne viden om vores evne til at tiltrække og fastholde elever.

Brandplatform – styrket kendskab og holdning

Brandplatform med image, position, budskaber mm udvikles på baggrund af strategien i efterår 2019.
Nulpunktsmåling foretages ultimo 2019 i forhold til både presse og offentlighed.

Ny visuel identitet

Ny brandguide udvikles i efteråret 2019 og implementeres på tværs af digitale og analoge platforme i 2019 og 2020

Mere og bedre indhold

I september 2019 får vi en ny brandingstrategi med fokus på rekruttering gennem Synlighed, Handling & Relationer.

- I efteråret 2019 udfører vi en målgruppeanalyse bestående af desk research og fokusgruppeinterviews/ kvalitative interviews med nuværende elever for at kunne beskrive deres præferencer og udvikle personas for de enkelte uddannelser.
- Fra sensommeren 2019 producerer vi masser af indhold som unge/elever kan spejle sig i og som vækker identifikation og følelser
- Vi benytter rollemodeller i form af nuværende og tidligere elever fra

skolen og et modtagerorienteret perspektiv i vores kommunikation og markedsføring. Vi laver et rollemodelkartotek og bruger vores elev-Facebookgruppe til at hverve gode cases til vores content marketing.

Vi skal anvende de platforme, hvor målgrupperne er og opnå en stærk position på SoMe med vækst på 300% i følgere på Instagram og YouTube, hvor vi vil have egen kanal, 100 % på Facebook og LinkedIn i 2022.

Vi øger kendskab til og relation med skolen gennem målrettede kampagner, der har som mål at øge rekrutteringen til skolen.

Vi giver elever, forældre og andre influensers relevant, værdifuld og målrettet information og arbejder med at forbedre den digitale valgrejse, så den understøtter skolens optag af elever.

SoMe strategi

I efteråret 2019 formulerer vi en kanalstrategi for vores kanaler og tilrettelægger kommunikationsform og indhold efter adfærden der. Fra 2019 producerer vi masser af – særligt visuelt – indhold til vores SoMe-platforme.

Målrettede rekrutteringskampagner.

Vores kampagner har synlighed, handling og relation som effekt. Som kommunikationen i øvrigt er de målrettet de fx målgrupper (alder, uddannelsesretning, type, baggrund osv.) og deres medievalg- og adfærd. Det gør vi ved at tage højde for vores personas og de influenter, der påvirker potentielle elever i kampagnerne.

Digitale sites

I 2020 sikrer vi, at hrs.dk, kampagnesites og landingpages ift. design, navigation, indhold samt *tone of voice* er tilpasset potentielle elevers - og andre målgruppers – behov i deres digitale brugerrejse og uddannelsesvalg, så vi konverterer brugere til elever.

Vi vil indgå stærke partnerskaber med omkringliggende skoler, gymnasier m.m. Vi vil udvikle rekrutteringspartnerskaber med udvalgte virksomheder, og skabe markante ambassadører for skolen.

Vi har skabt x-antal partnerskaber og samarbejdsprojekter inden for alle vores uddannelser. Partnerskaberne skaber både opmærksomhed, fælles rekrutteringsindsatser og markante ambassadører.

Vi har skabt et netværk med xx gymnasier, FGU-KK, og xx folkeskoler, som en del af vores samlede rekrutteringsnetværk.

Vi vil skabe et advisory-board af nuværende og tidligere elever.

Vi bruger vores egne eksterne og interne platforme (fx elevgruppe på Facebook) til at være i dialog med rollemodeller og ambassadører og bruger dem aktivt i genskabelsen af en ny fortælling.

Det etablerede advisory board, der er nedsat i sommeren 2019 fortsætter og udvikles. Hvert år kommer 6 nye elever til. Advisory boardet mødes 4 gange årligt.

Rekrutteringspartnerskaber

I 2020 undersøger vi muligheder for og etablerer rekrutteringspartnerskaber med udvalgte virksomheder og organisationer ved i første omgang at få overblik over relevante partnere. Disse partnerskaber etableres i samarbejde med de ansvarlige for advisory boards på skolen og med de etablerede faglige udvalg.

I 2019 ansøges om midler fra Nordeafonden til at skabe partnerskaber med gymnasier og folkeskoler.

Elevinvolvering i kommunikationen

I 2019 etablerer vi dialog med tidligere elever i et advisory-board om at fungere som rollemodeller i vores kommunikation overfor potentielle elever.

Vi omdanner i sensommeren 2019 FG-gruppen Restauranten til en elevgruppe, som fungerer som platform eleverne imellem og skole-elev.

I 2020 undersøger vi mulighederne for andre dialogværktøjer med nuværende elever efter grundig overvejelse og afstemning med målgruppens adfærd på diverse digitale kanaler.

5.0 At attraktivt valg
5.3 Skolen inviterer København indenfor

Pejlemærke

Skolen skal have København og københavnernes ind på skolen – det skal være en skole for hele byen og gæstfriheden skal gælde alle, der har lyst til at komme. Vi vil åbne skolen op for København ved at holde events, madmarkeder og støtte op om lokale initiativer. Københavns unge skal kende skolen for særlige begivenheder og en unik, positiv stemning.

Vi vil mestre oplevelser, service og gæstfrihed som en del af vores eksistens. Det gælder bl.a. gennem pop-up restauranter, folkekøkken, workshops for folkeskoler og foredrag med profiler fra branchen.

Mål

Vi skal opnå betydeligt flere 1 til 1 kontakter med potentielle elever på folkeskoler, efterskoler og gymnasier for at blive mere opsøgende i vores rekruttering af nye elever til skolen.

Handlinger 2019-20

Rekrutteringssamarbejde med folkeskoler og andre uddannelser i Københavnsområdet.

Vi indgår et udbygget samarbejde med Københavns kommune, de øvrige kommuner i regionen og Region Hovedstaden med formålet at sikre flere elever som en del af den nationale strategi at få flere unge til at vælge erhvervsskolevejen og som et erhvervsudviklings-initiativ, der skal sikre et stabilt grundlag for branchens fortsatte eksistens og udvikling. Der søges om økonomisk støtte til arbejdet. Samarbejdet indeholder blandt andet

- et udvidet samarbejde om valgfaget madkundskab på folkeskolerne, samt et samarbejde om talentspor på folkeskolerne

Handlinger senere

- et samarbejde med madskolerne i Københavns kommune, Gladsaxe, Ishøj.
- et samarbejde med FGU-hovedstaden (her særligt med dem der har mad som tema, fx Den økologiske produktionsskole)
- et samarbejde med UU-vejlederne og ungdomsskolerne, der tager sig af 10. klasserne.

Rekrutteringssamarbejde med efterskoler.

Vi gennemfører en særlig indsats for at rekruttere nye elever på de efterskoler, der har gastronomi som studieretning eller de endnu flere, der har mad på programmet i større eller mindre udstrækning. Indsatsen kan rumme

- målrettede kommunikationsindsatser
- udgående arrangementer på efterskolerne
- efterskoler, der inviteres ind på skolen til særlige events og forløb.

Styrket strategi og plan for rekrutteringsevents.

Vi vil udvikle og målrette vores egne events overfor potentielle elever.

- Vi gennemfører målgruppeanalyse af elever, der giver indsigt i, hvilke typer

Vi skaber et miljø, som sikrer at byens unge kommer til vores pop-up restauranter, folkekøkkener og andre events med et rekrutteringspotentiale. 50% flere potentielle unge og forældre deltager i vores orienteringsdage og andre rekrutteringsevent.

Skolens program for eksterne og interne events er koordineret på tværs og tilrettelagt efter strategi og målgrupper.

Vi fortsætter med brobygningstilbud, børne- madsskoler og tilbud om valgfag på folkeskolerne.

I 2022 er brobygningsaktiviteter udvidet og koblet sammen med andre besøg på skolen. Vi fordobler antallet af betalte besøg fra folkeskolerne.

af events, der appellerer til målgruppen.

- Vi udvikler et eventredskab/plan- og organisation, som sikrer koordinering på tværs og strategisk ophæng. Fx ved at indføre rating af det enkelte event efter pejlemærkerne
- Vi understøtter vores orienteringsdage mm. med content og medieplanlægning

Styrket brobygning.

Vores brobygningsindsats skal vokse og udvikles. Der etableres et "besøgscenter" for besøg fra folkeskolerne og kvaliteten og særpræget øges. Heraf udspringer også

- Udvikling af madskoler i fritiden
- Udgående skoletjenestebesøg fra brobygningsteam
- Åben skole-partnerskab med madskoler og andre folkeskoler. Vi etablerer betalte partnerskaber under Åben Skole. Vi skaber direkte samarbejder med en række navngivne folkeskoler, herunder efterskoler. Disse partnerskaber etableres og finansieres ved at skolerne "hyrer os". Som undervisere, med foodtrucks, med foredrag, med besøg etc.
- Brobygningsbesøgene kobles med ud-af-huset aktiviteter,

hvor skolen besøger gymnasier, produktionsskoler, FGU etc.

- Vi søger at øge rekruttering gennem projekterne Højskole uden mure og via projektet Unge med kant.

Vi vil øge vores løbende rekruttering af antallet af frafaldne gymnasielever betydeligt.

Opsøgende indsats og netværk med gymnasierne.

Vi opbygger et særligt samarbejde med gymnasierne i forhold til at samle elever op, som går ud undervejs. Og et særligt team hjælper disse unge med at finde vejen ind til skolen. Fra SU-klip, kompetencevurdering osv.

Skolen etablerer netværk med vejledere fra byens gymnasier om opsamling af frafaldne gymnasielever.

Vi udvikler særlige arrangementer for frafaldne elever.

Vi undersøger mulighederne for at starte G1 forløb også i januar, som kan opsamle frafaldne gymnasielever og andre, der gerne vil starte midt i skoleåret

Koordineret indsats og årshjul for begivenheder, som skolen er en aktiv del af.

Bl.a. opbygges samarbejde med MAD, Food Space, Farm of Ideas, Slow Food, Madens Folkemøde mm. om at få glæde af deres specialister fra nær og fjern.

Skolen og vores faciliteter skal være en del af byens markante event og begivenheder f.eks. Copenhagen Cooking, Kulturnatten, Jazzfestival, indsamlinger, Årets Ret, DM i Skills, kokkekonkurrencer og værtskabet for Bocuse d'Or.

Vi vil løfte antallet af begivenheder, hvor skolen er venue for faglig inspiration, foredrag og arrangementer inden for gastronomi og hospitality for og med branchen.

Vi vil være en del af Københavns tilbud til unge, og vi vil være med til at skabe en god hverdag for udsatte unge i byen.

