



VTU 2024 - Udvikling af praktiksamarbejde

Skolerapport

Hotel- og Restaurantskolen

Svarprocent: 41% (194/473)

Indhold

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



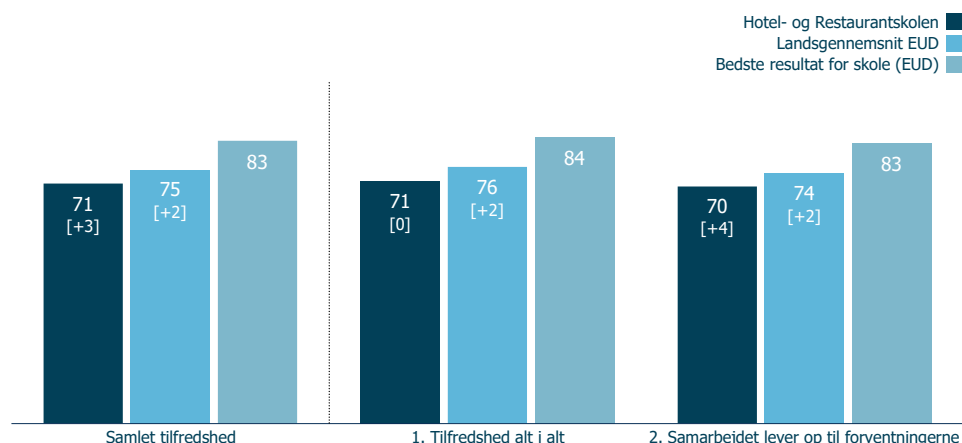
Sammenfatning af undersøgelsens resultater

	Antal mulige svar	Antal svar	Svarprocent 2024
Alle skoler	11624	4111	35%
Landsgennemsnit EUD	11121	3837	35%
Campus Bornholm	63	21	33%
CELF - Center for erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster	247	100	40%
EUC Lillebælt	384	163	42%
EUC Nordvest	234	39	17%
EUC Sjælland	816	210	26%
EUC Syd	558	256	46%
HANSENBERG	768	397	52%
Hotel- og Restaurantskolen	473	194	41%
Københavns Professionshøjskole	76	25	33%
NEXT	1486	452	30%
Nordvestsjælland Erhvervs- og Gymnasieuddannelser	98	30	31%
Rybners	641	259	40%
Skolen for klinikassistenter og tandplejere (SKT) KBH	280	115	41%
Svendborg Erhversskole	374	158	42%
Syddansk Erhvervsskole	1912	515	27%
TEC - Technical Education Copenhagen	1097	323	29%
Tradium	626	180	29%
Aarhus TECH	988	400	40%
Landsgennemsnit SOSU	503	274	54%
Bornholms Sundheds- og Sygeplejeskole	69	26	38%
Randers Social- og Sundhedsskole	10	8	80%
Social- og Sundhedsskolen Fyn	50	46	92%
Social- og Sundhedsskolen Skive-Thisted-Viborg	7	6	86%
Social- og Sundhedsskolen Syd	33	13	39%
Social- og sundhedsuddannelsen, UC Diakonissestiftelsen	17	11	65%
SOSU Esbjerg	13	11	85%
SOSU H	133	56	42%
SOSU Nord	45	19	42%
SOSU Nykøbing F.	52	34	65%
SOSU Østjylland	74	44	59%
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen			
Ernæringsassistentuddannelsen	44	29	66%
Kokkeuddannelsen	298	100	34%
Receptionistuddannelsen	48	30	63%
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	40	18	45%
Tjeneruddannelsen	43	17	40%

Samlet tilfredshed

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

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



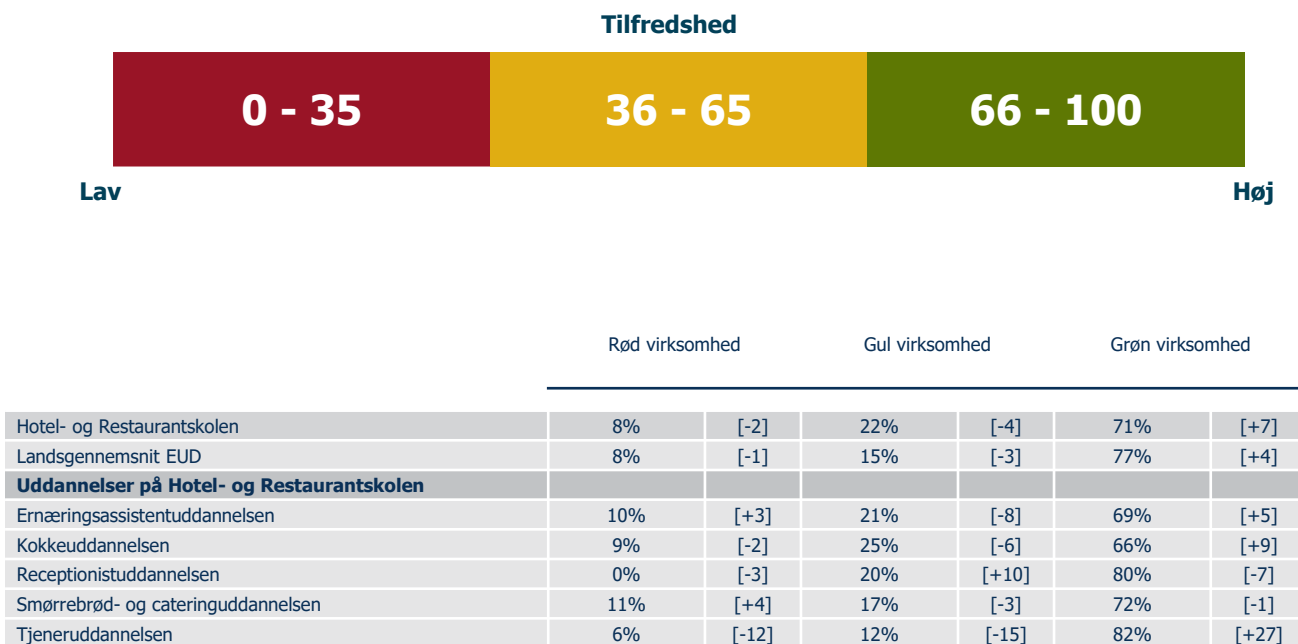
	Samlet tilfredshed	Tifredshed alt i alt	Samarbejdet lever op til forventningerne
Hotel- og Restaurantskolen	71 [+3]	71 [0]	70 [+4]
Landsgennemsnit EUD	75 [+2]	76 [+2]	74 [+2]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen			
Ernæringsassistentuddannelsen	65 [-3]	65 [-5]	65 [+2]
Kokkeuddannelsen	69 [+4]	70 [+3]	68 [+5]
Receptionistuddannelsen	79* [-3]	81* [-3]	78 [-2]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	68 [-5]	69 [-6]	67 [-6]
Tjeneruddannelsen	79* [+18]	78 [+15]	80* [+21]

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

Segmentering af virksomheder

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

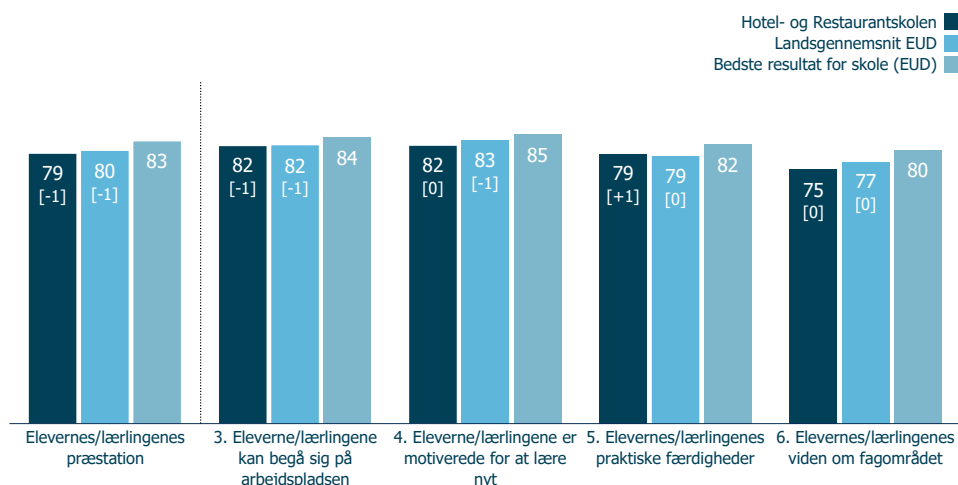
Bemærk at der kun fremgår resultater, hvis der er mindst 5 svar.



Elevernes/lærlingenes præstation

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

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



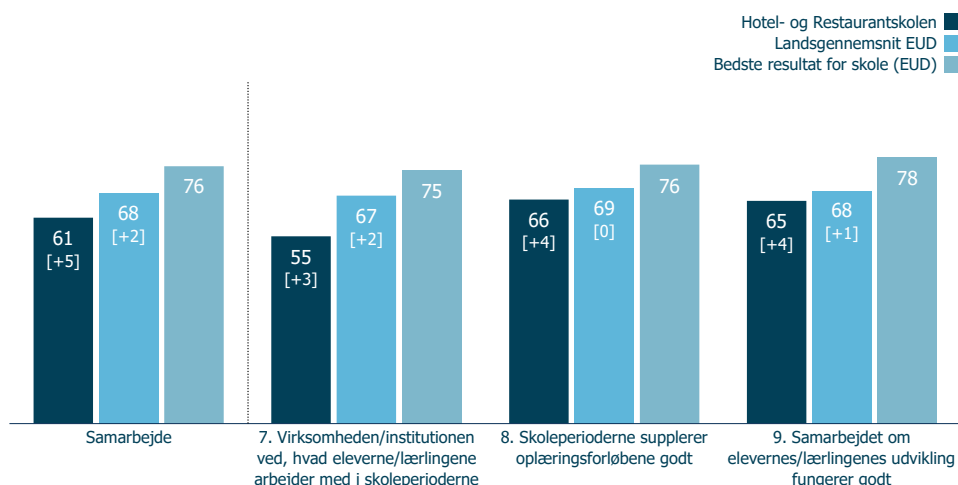
	Elevernes/lærlingenes præstation	Eleverne/lærlingene kan begå sig på arbejdspladsen	Eleverne/lærlingene er motiverede for at lære nyt	Elevernes/lærlingenes praktiske færdigheder	Elevernes/lærlingenes viden om fagområdet
Hotel- og Restaurantskolen	79 [-1]	82 [-1]	82 [0]	79 [+1]	75 [0]
Landsgennemsnit EUD	80 [-1]	82 [-1]	83 [-1]	79 [0]	77 [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen					
Ernæringsassistentuddannelsen	77 [-6]	75 [-10]	81 [-4]	77 [-6]	75 [-4]
Kokkeuddannelsen	79 [+2]	82 [0]	81 [0]	79 [+3]	73 [+3]
Receptionistuddannelsen	85* [-3]	87 [-2]	86* [-4]	85* [0]	83* [-3]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	74 [-1]	76 [-2]	77 [0]	73 [-1]	69 [-3]
Tjeneruddannelsen	83 [+5]	88* [+8]	84 [+6]	81 [+4]	78 [0]

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

Samarbejde

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

Spørgsmålene i grafen danner det samlede resultat for området Samarbejde.



Virksomheden/institutionen ved, hvad eleverne/lærlingene arbejder med i skoleperioderne

Samarbejde

Skoleperioderne supplerer oplæringsforløbene godt

Samarbejdet om elevernes/lærlingenes udvikling fungerer godt

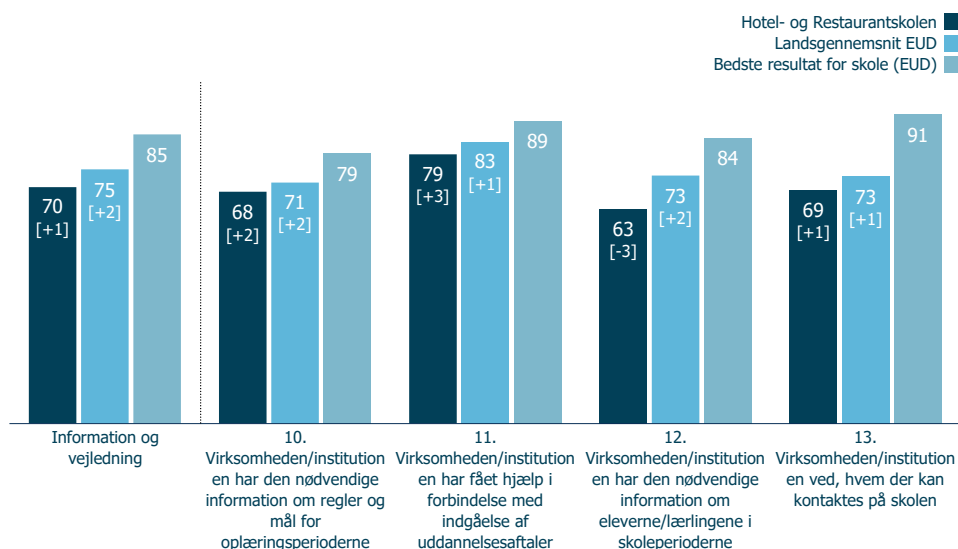
Hotel- og Restaurantskolen	61 [+5]	55 [+3]	66 [+4]	65 [+4]
Landsgennemsnit EUD	68 [+2]	67* [+2]	69 [0]	68 [+1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen				
Ernæringsassistentuddannelsen	50 [+4]	43 [+3]	67 [+6]	60 [+7]
Kokkeuddannelsen	59 [+8]	53 [+6]	62 [+7]	62 [+8]
Receptionistuddannelsen	70 [0]	66 [+3]	73 [-3]	75 [-2]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	63 [-1]	58 [-2]	69 [0]	63 [-8]
Tjeneruddannelsen	70* [+11]	64 [+4]	74* [+11]	81* [+20]

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

Information og vejledning

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

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



Spørgsmål	Hotel- og Restaurantskolen	Landsgennemsnit EUD	Bedste resultat for skole (EUD)
Information og vejledning	70 [+1]	75 [+2]	85
10. Virksomheden/institutionen har den nødvendige information om regler og mål for oplæringsperioderne	68 [+2]	71 [+2]	79
11. Virksomheden/institutionen har fået hjælp i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler	79 [+3]	83 [+1]	89
12. Virksomheden/institutionen har den nødvendige information om eleverne/lærlingene i skoleperioderne	63 [-3]	73 [+2]	84
13. Virksomheden/institutionen ved, hvem der kan kontaktes på skolen	69 [+1]	73 [+1]	91
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen			
Ernæringsassistentuddannelsen	70 [-1]	75* [+7]	85 [+6]
Kokkeuddannelsen	67 [+1]	65 [+3]	78 [+3]
Receptionistuddannelsen	78* [-1]	74 [+2]	85* [+4]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	66 [-8]	64 [-9]	76 [-6]
Tjeneruddannelsen	72 [+7]	73 [+7]	73 [+3]

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

Hvordan forbedrer du udviklingen af oplæringsarbejdet?

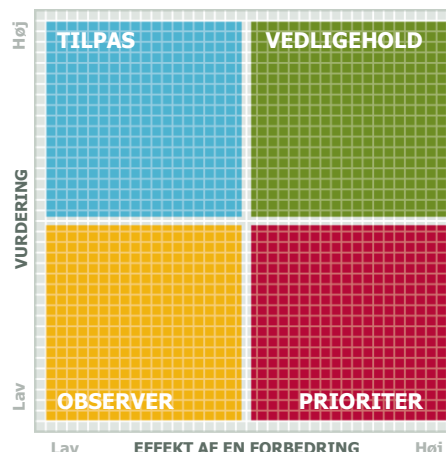
Prioriteringskortene viser vejen



Rapporten har indtil nu vist evalueringerne af oplæringsamarbejdet.

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

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



Sådan tolker du prioriteringskortet

PRIORITER Indsatsområder



Høj betydning + Lav vurdering:

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

VEDLIGEHOOLD Styrker



Høj betydning + Høj vurdering:

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

TILPAS Muligheder



Lav betydning + Høj vurdering:

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

OBSERVER Svagheder



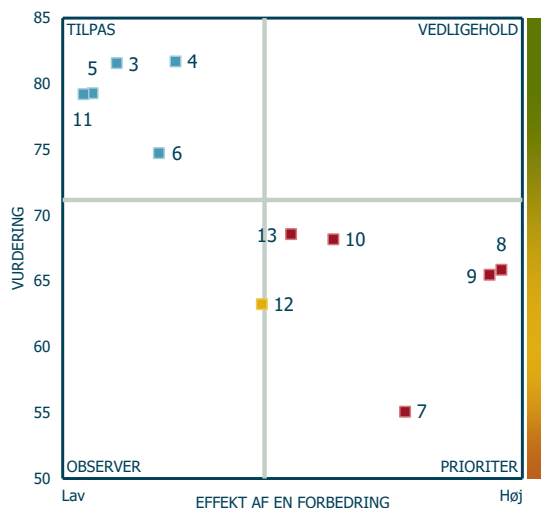
Lav betydning + Lav vurdering:

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

Prioritering af indsatsen

Prioriteringskort

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



PRIORITER

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



VEDLIGEHOLD

[Ingen punkter]



TILPAS

- 3. Eleverne/lærlingene kan begå sig på arbejdspladsen
- 4. Eleverne/lærlingene er motiverede for at lære nyt
- 5. Elevernes/lærlingenes praktiske færdigheder
- 6. Elevernes/lærlingenes viden om fagområdet
- 11. Virksomheden/institutionen har fået hjælp i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler



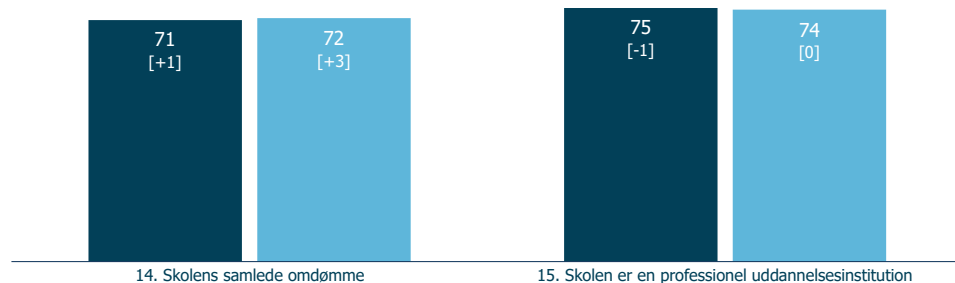
OBSERVER

- 12. Virksomheden/institutionen har den nødvendige information om eleverne/lærlingene i skoleperioderne

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Hotel- og Restaurantskolen
Landsgennemsnit EUD



	Skolens samlede omdømme	Skolen er en professionel uddannelsesinstitution
Hotel- og Restaurantskolen	71 [+1]	75 [-1]
Landsgennemsnit EUD	72 [+3]	74 [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen		
Ernæringsassistentuddannelsen	75 [0]	78 [+1]
Kokkeuddannelsen	68 [+3]	71 [-1]
Receptionistuddannelsen	77* [-2]	79 [-4]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	65 [-11]	75 [-4]
Tjeneruddannelsen	76 [+6]	81* [+3]

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

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

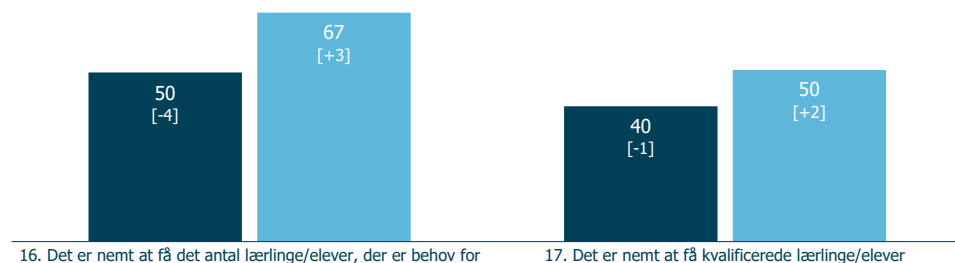
Hvordan finder du typisk dine elever/lærlinge?

	Eleven/lærlingen var allerede ansat i virksomheden (fx arbejdsdreng, studiejob, etc.);	Jeg annoncerer selv efter elever/lærlinge	Gennem netværk	Andet
Hotel- og Restaurantskolen	25% [0]	55% [-3]	52% [+5]	21% [0]
Lands gennemsnit EUD	20% [-8]	42% [-2]	43% [-3]	32% [+4]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen				
Ernæringsassistentuddannelsen	24% [+10]	52% [-12]	31% [+10]	34% [+13]
Kokkeuddannelsen	20% [-2]	51% [-2]	69% [+10]	17% [-6]
Receptionistuddannelsen	33% [+6]	87% [+24]	30% [0]	17% [-3]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	33% [-14]	56% [-17]	28% [-5]	22% [+15]
Tjeneruddannelsen	29% [+2]	29% [-26]	53% [+3]	29% [+2]

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Hotel- og Restaurantskolen
Landsgennemsnit EUD



Det er nemt at få det antal lærlinge/elever, der er behov for

Det er nemt at få kvalificerede lærlinge/elever

Hotel- og Restaurantskolen	50 [-4]	40 [-1]
Landsgennemsnit EUD	67* [+3]	50* [+2]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen		
Ernæringsassistentuddannelsen	32 [-3]	30 [-5]
Kokkeuddannelsen	53 [-1]	40 [-1]
Receptionistuddannelsen	51 [-25]	44 [-14]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	57 [+4]	42 [+1]
Tjeneruddannelsen	46 [+10]	44 [+16]

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

Ekstra spørgsmål

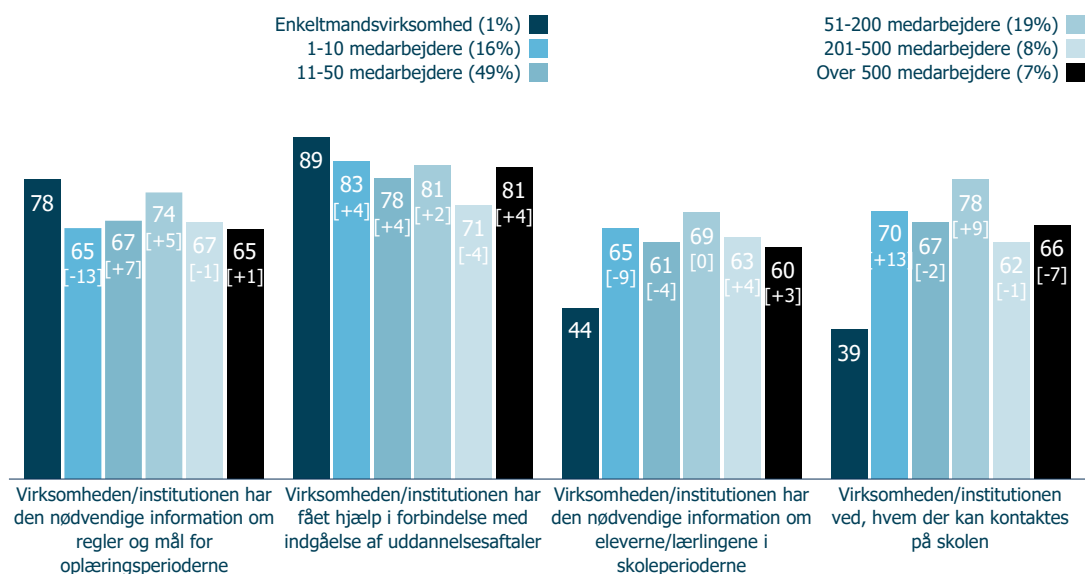
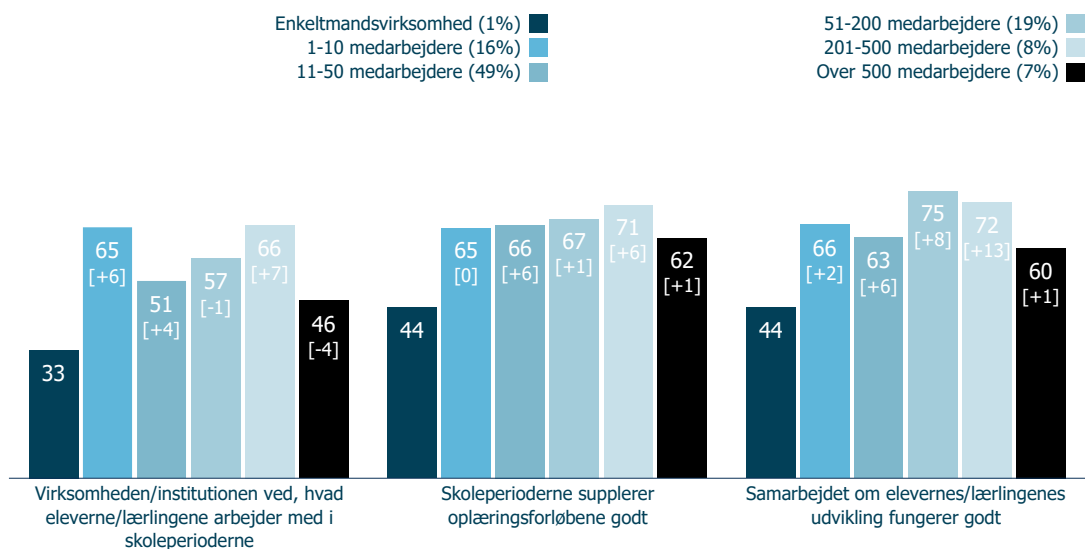
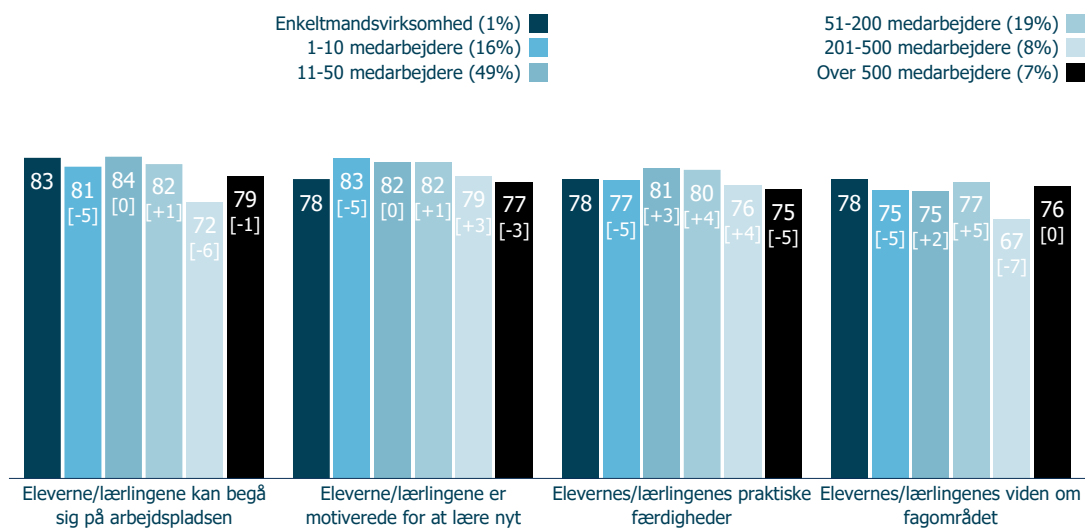
Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Har du behov for mere viden om, hvad det indebærer at have en EUX-elev/lærling?

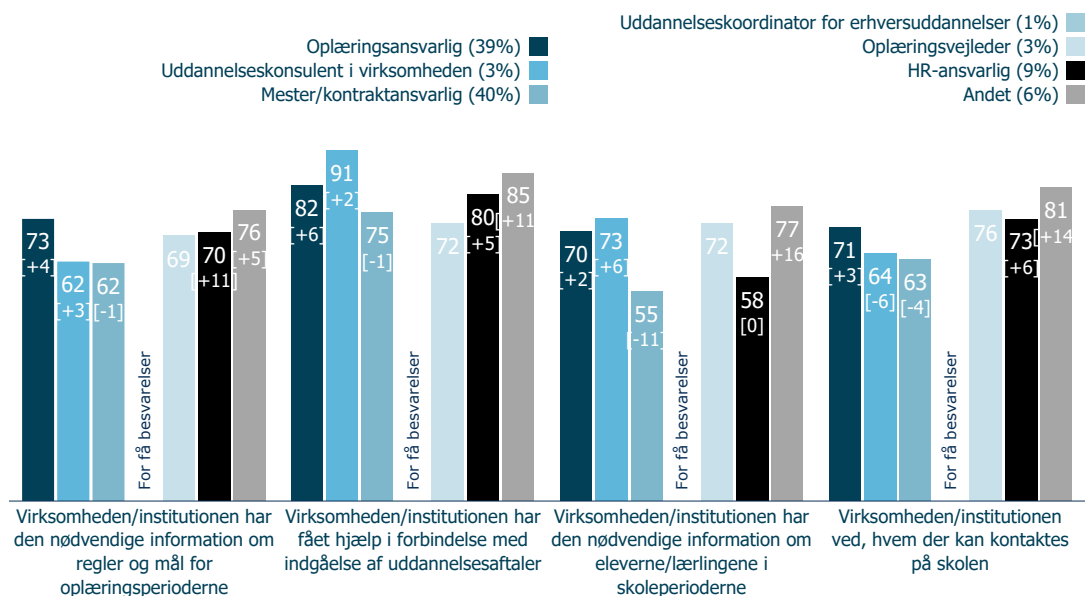
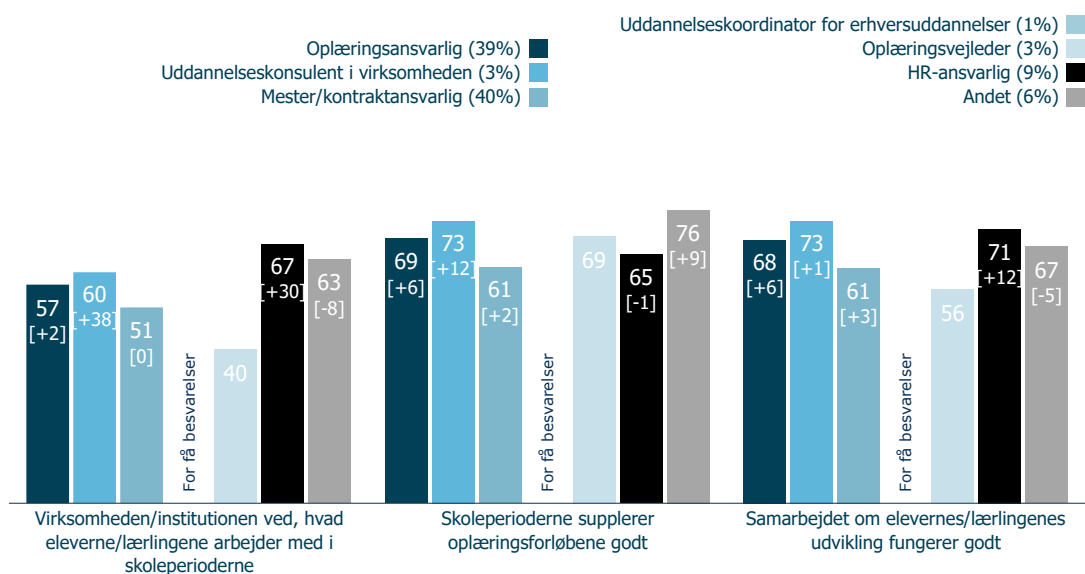
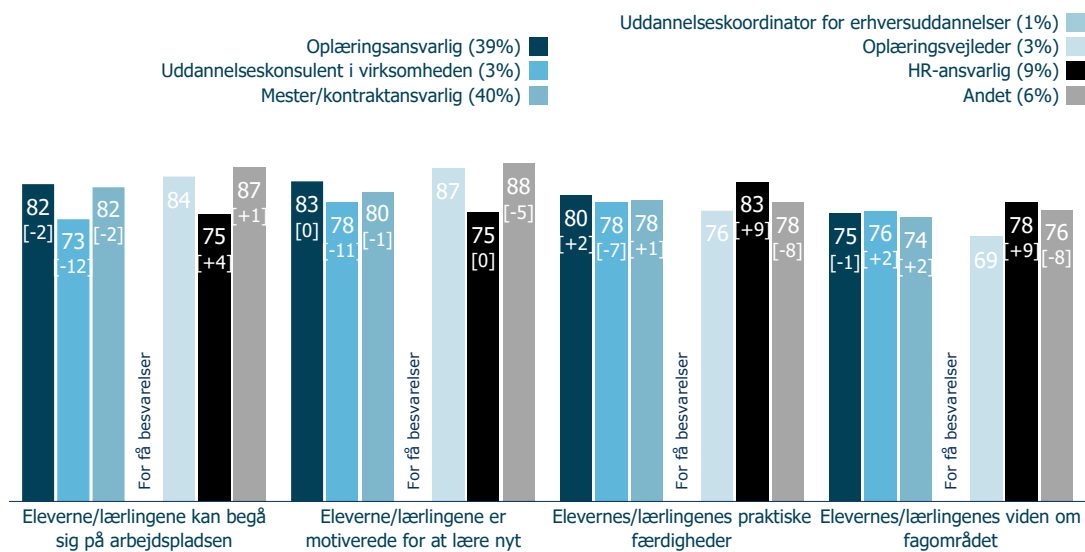
Vil du tegne en uddannelsesaftale med en EUX-elev/lærling (erhvervsfaglig student), hvis det er muligt?

	Ja	Nej	Ved ikke	Ja	Nej	Ved ikke
Hotel- og Restaurantskolen	21% [-3]	67% [+1]	12% [+2]	44% [+1]	21% [-6]	36% [+6]
Lands gennemsnit EUD	13% [-3]	76% [+2]	11% [+1]	35% [-3]	30% [0]	35% [+3]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen						
Ernæringsassistentuddannelsen	17% [-4]	66% [-5]	17% [+10]	45% [-19]	7% [0]	48% [+19]
Kokkeuddannelsen	19% [-9]	66% [+5]	15% [+4]	40% [0]	30% [0]	30% [+1]
Receptionistuddannelsen	17%	77%	7%	57%	10%	33%
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	33% [+26]	56% [-24]	11% [-2]	44% [+17]	6% [-1]	50% [-17]
Tjeneruddannelsen	29% [+6]	71% [-2]	0% [-5]	41% [-9]	24% [-17]	35% [+26]

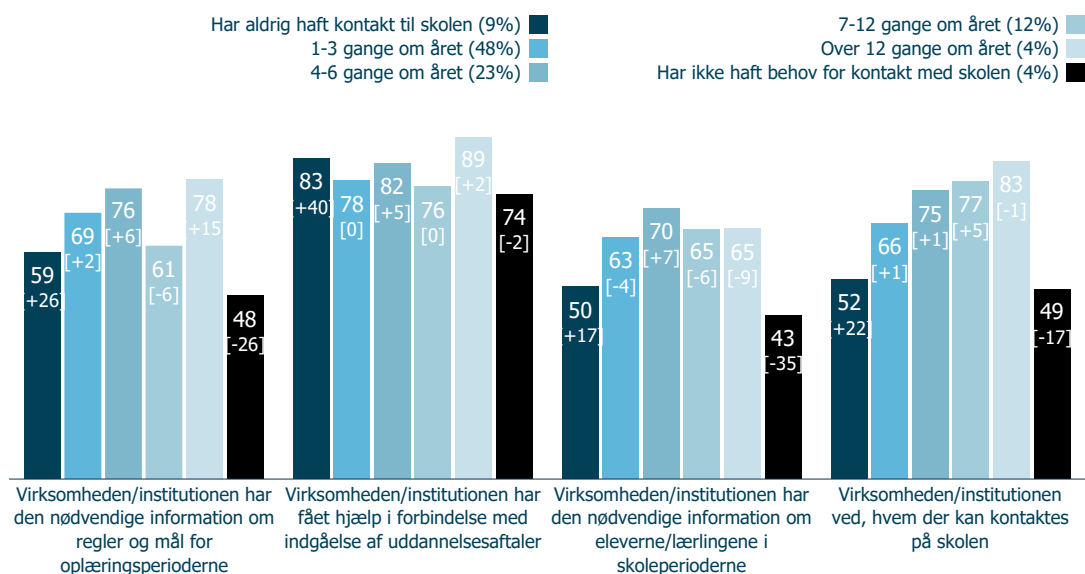
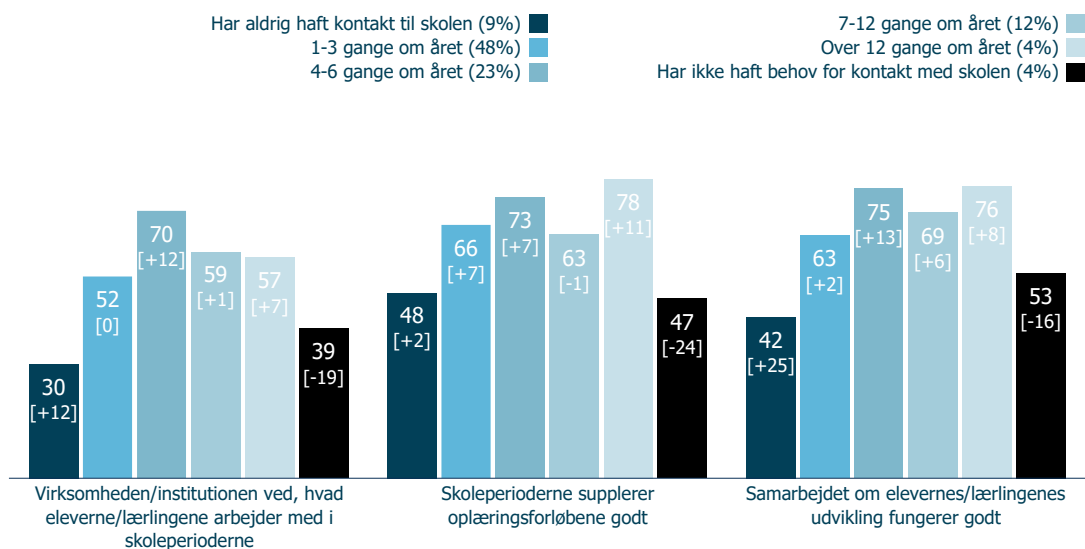
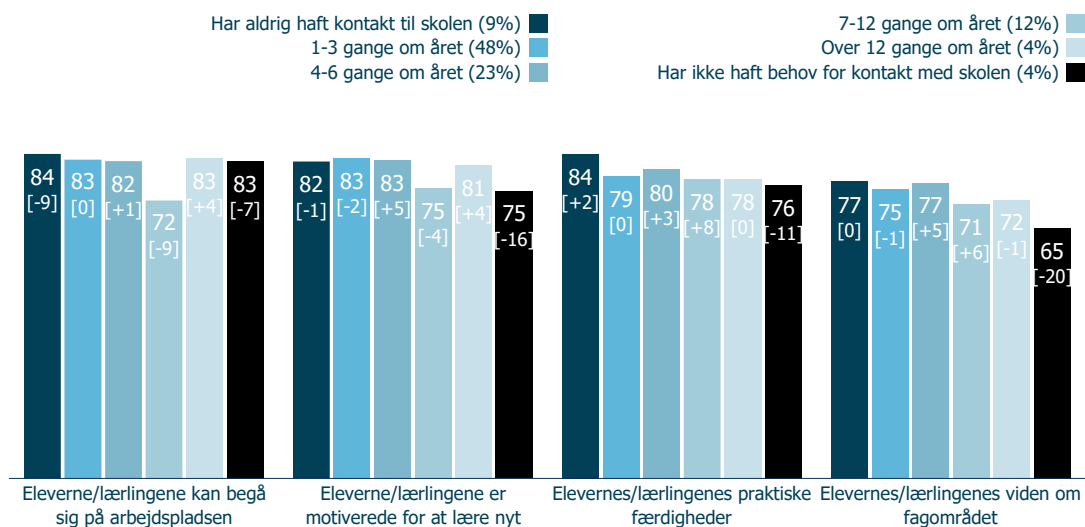
Baggrundsanalyse - Virksomhedens størrelse



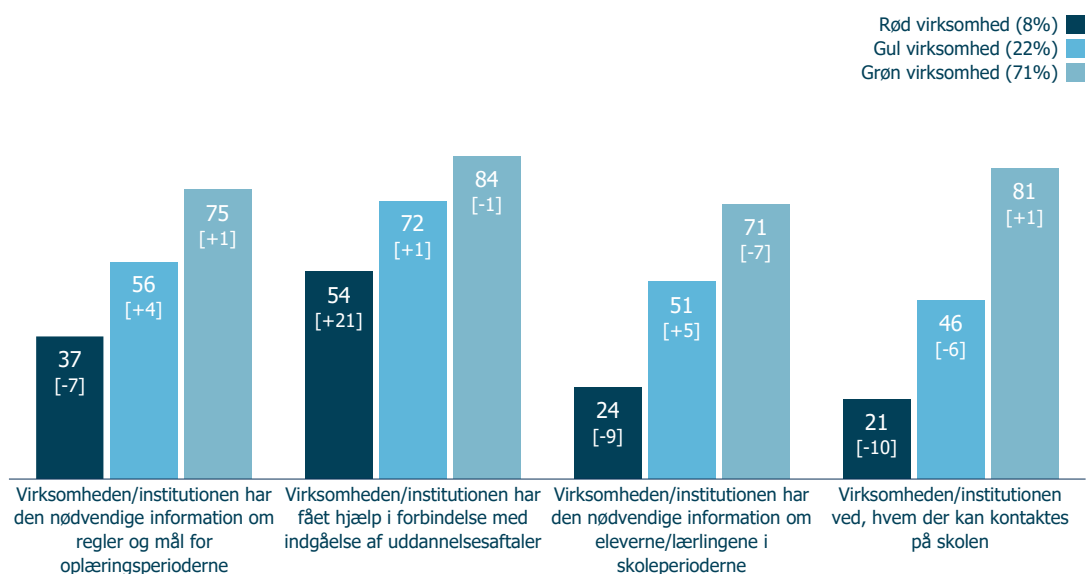
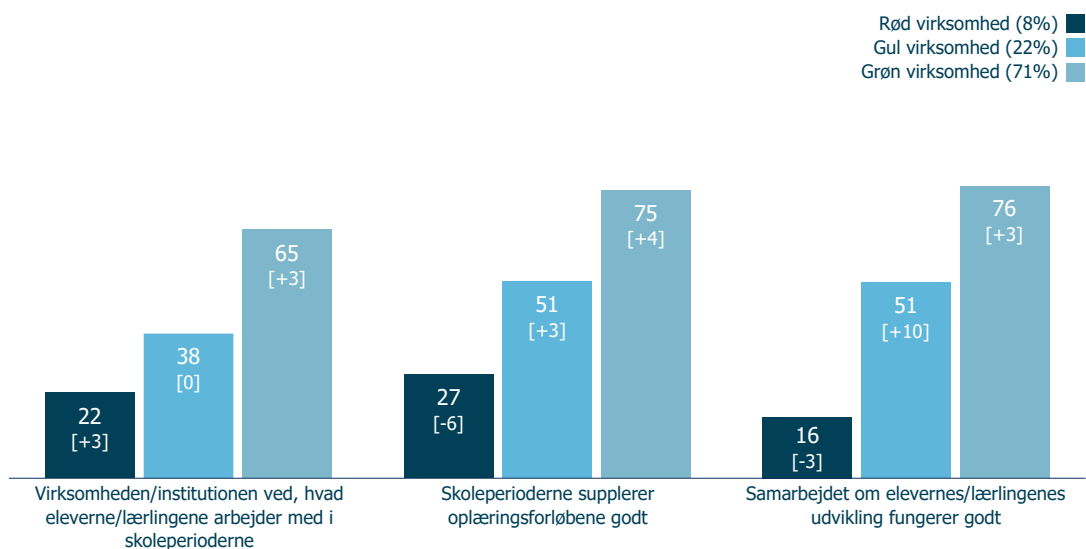
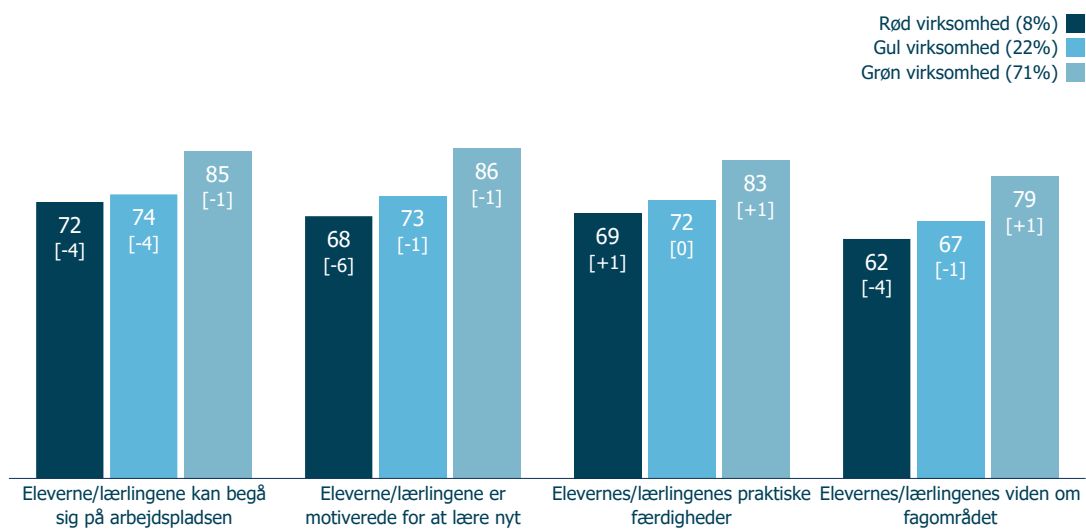
Baggrundsanalyse - Din rolle ift. elevens/lærlingenes uddannelse



Baggrundsanalyse - Hvor tit er du i kontakt med skolen?



Baggrundsanalyse - Røde, gule og grønne virksomheder



Appendix - Undersøgelsens spørgsmål og rekodning

Elevers/lærlinges præstation

- Eleven/læreren kan begå sig tilfredsstillende på arbejdspladsen
- Eleven/læreren er motiverede for at lære nyt
- Elevers/lærlingens praktiske færdigheder er tilfredsstillende
- Elevers/lærlingens viden om fagområdet er tilfredsstillende

Samarbejde

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

Information og vejledning

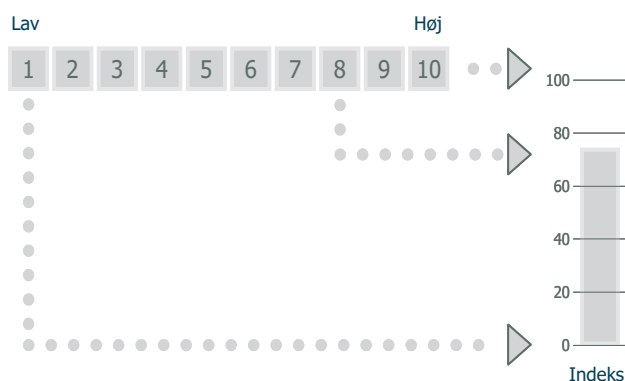
- Virksomheden/institutionen har den information om regler og mål for oplæring i oplæringsperioderne, der er brug for til at planlægge oplæringen
- Virksomheden/institutionen har fået den hjælp, der var brug for i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler
- Virksomheden/institutionen har den nødvendige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

Samlet tilfredshed

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

Vurderinger

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



Best Practice

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