



VTU 2020 - Udvikling af praktiksamarbejde

Skolerapport

Hotel- og Restaurantskolen

Svarprocent: 34% (193/564)

Indhold

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



Rapporten er udarbejdet af **Ennova A/S**

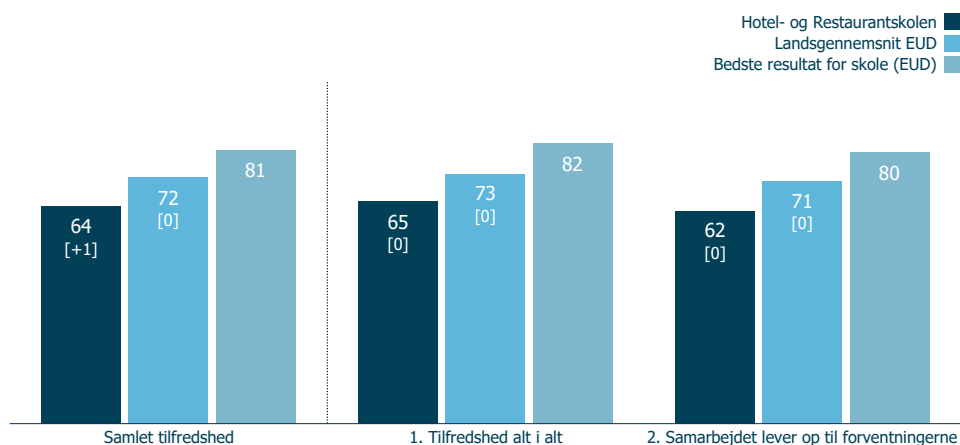
Sammenfatning af undersøgelsens resultater

	Antal mulige svar	Antal svar	Svarprocent 2020
Alle skoler	12484	4419	35%
Lands gennemsnit EUD	12022	4156	35%
Campus Bornholm	78	42	54%
CELF - Center for erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster	297	130	44%
EUC Lillebælt	401	178	44%
EUC Nordvest	245	98	40%
EUC Nordvestsjælland	539	152	28%
EUC Sjælland	651	213	33%
EUC Syd	537	198	37%
HANSENBERG	553	280	51%
Hotel- og Restaurantskolen	564	193	34%
IOOS, Aarhus Universitet	73	39	53%
Kold College	300	144	48%
Københavns Professionshøjskole	71	20	28%
NEXT	729	226	31%
Roskilde Tekniske Skole	2044	408	20%
Rybners	646	223	35%
Skive College	355	182	51%
Skolen for klinikassistenter og tandplejere	193	84	44%
Skovskolen	61	36	59%
Syddansk Erhvervsskole	1698	626	37%
Tradium	607	238	39%
ZBC	1380	446	32%
Lands gennemsnit SOSU	462	263	57%
Randers Social- og Sundhedsskole	9	8	89%
Social- og Sundhedsskolen Fredericia-Vejle-Horsens	19	11	58%
Social- og Sundhedsskolen Fyn	43	38	88%
Social- og Sundhedsskolen Skive-Thisted-Viborg	7	7	100%
Social- og Sundhedsskolen Syd	15	11	73%
Social- og sundhedsuddannelsen, UC Diakonissestiftelsen	17	11	65%
SOSU Esbjerg	12	11	92%
SOSU H	99	58	59%
SOSU Nord	41	24	59%
SOSU Nykøbing F.	41	18	44%
SOSU Østjylland	47	28	60%
UC Syd	26	10	38%
ZBC	86	28	33%
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen			
Ernæringsassistentuddannelsen	48	22	46%
Kokkeuddannelsen	296	89	30%
Receptionistuddannelsen	62	31	50%
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	82	29	35%
Tjeneruddannelsen	71	20	28%

Samlet tilfredshed

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

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



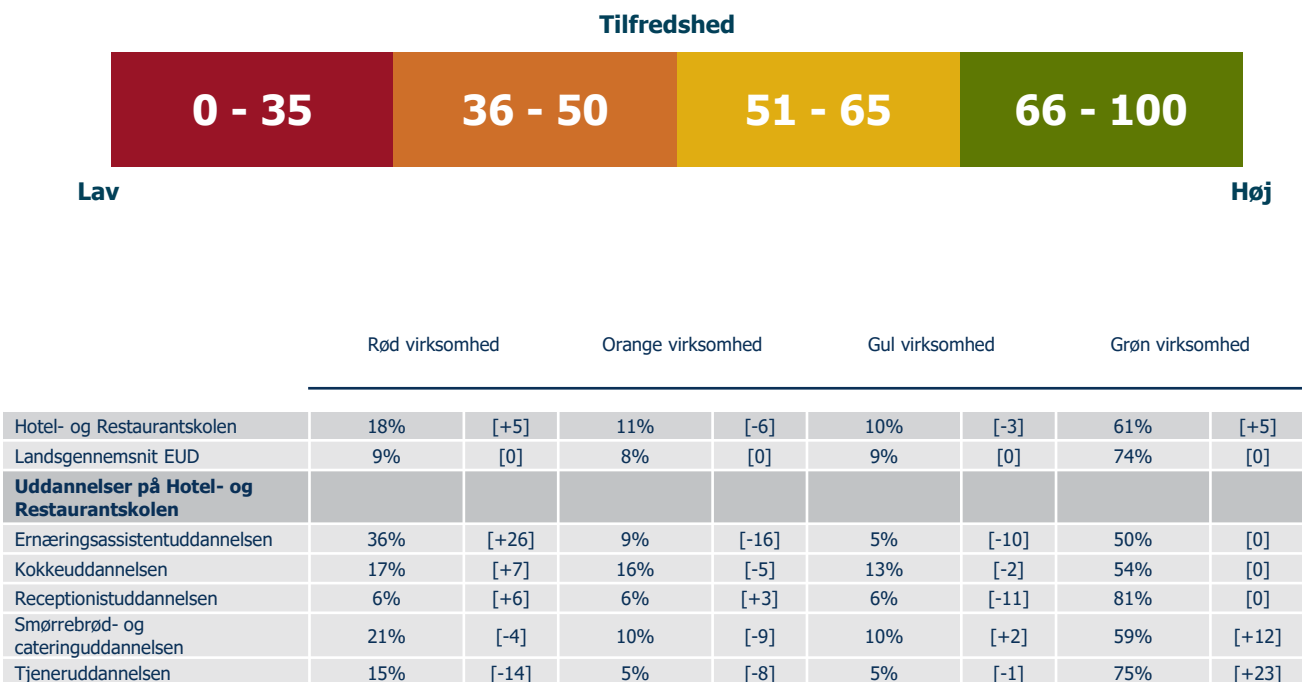
	Samlet tilfredshed	Tifredshed alt i alt	Samarbejdet lever op til forventningerne
Hotel- og Restaurantskolen	64 [+1]	65 [0]	62 [0]
Lands gennemsnit EUD	72 [0]	73 [0]	71 [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen			
Ernæringsassistentuddannelsen	59 [-2]	60 [-4]	56 [0]
Kokkeuddannelsen	61 [-2]	62 [-2]	59 [-3]
Receptionistuddannelsen	77* [0]	79* [0]	75* [-1]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	61 [+5]	62 [+5]	62 [+7]
Tjeneruddannelsen	66 [+8]	66 [+7]	65 [+6]

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

Segmentering af virksomheder

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

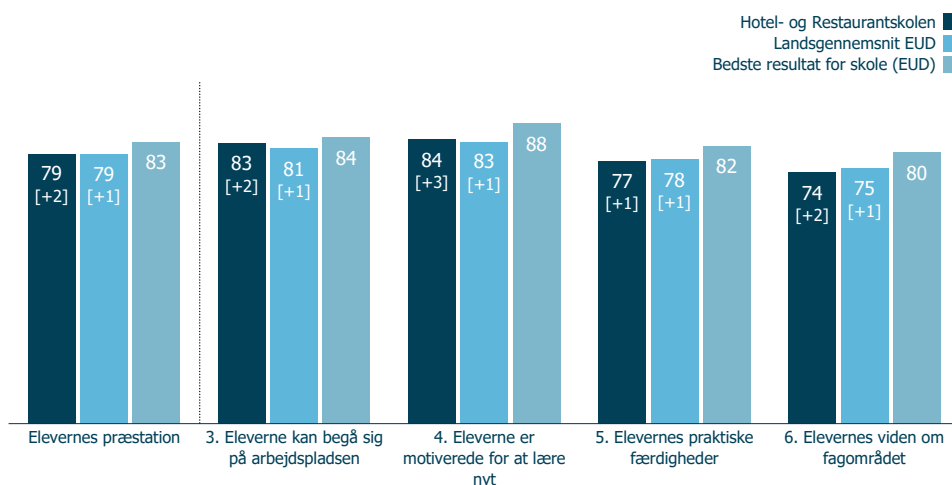
Bemærk at der kun fremgår resultater, hvis der er mindst 5 svar.



Elevernes præstation

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

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



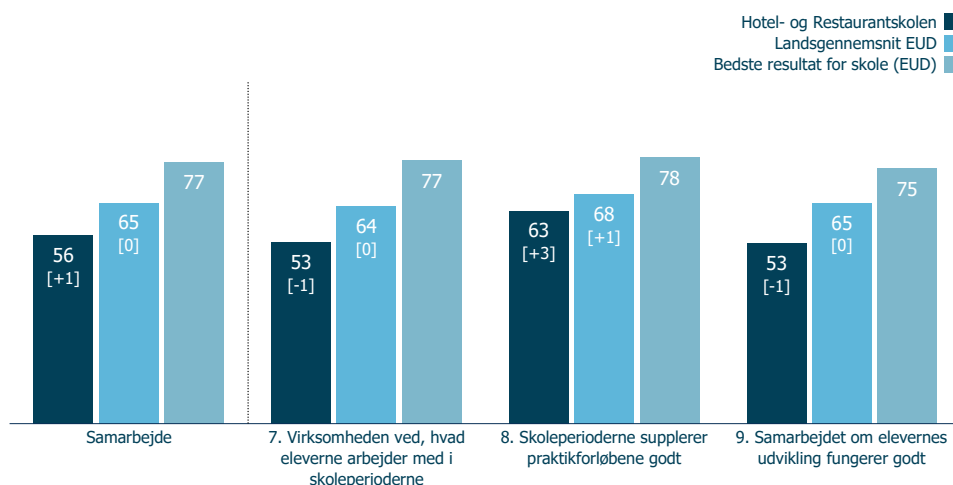
	Elevernes præstation	Eleverne kan begå sig på arbejdspladsen	Eleverne er motiverede for at lære nyt	Elevernes praktiske færdigheder	Elevernes viden om fagområdet
Hotel- og Restaurantskolen	79 [+2]	83 [+2]	84 [+3]	77 [+1]	74 [+2]
Landsgennemsnit EUD	79 [+1]	81 [+1]	83 [+1]	78 [+1]	75 [+1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen					
Ernæringsassistentuddannelsen	78 [-5]	81 [-4]	82 [-3]	75 [-8]	75 [-1]
Kokkeuddannelsen	77 [+1]	81 [+2]	83 [+4]	74 [0]	71 [+1]
Receptionistuddannelsen	87* [+3]	90* [+5]	89* [+3]	87* [+4]	84* [+2]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	77 [+9]	80 [+6]	84 [+9]	75 [+11]	71 [+11]
Tjeneruddannelsen	79 [-3]	82 [-4]	79 [-6]	79 [-3]	74 [-1]

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

Samarbejde

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

Spørgsmålene i grafen danner det samlede resultat for området Samarbejde.



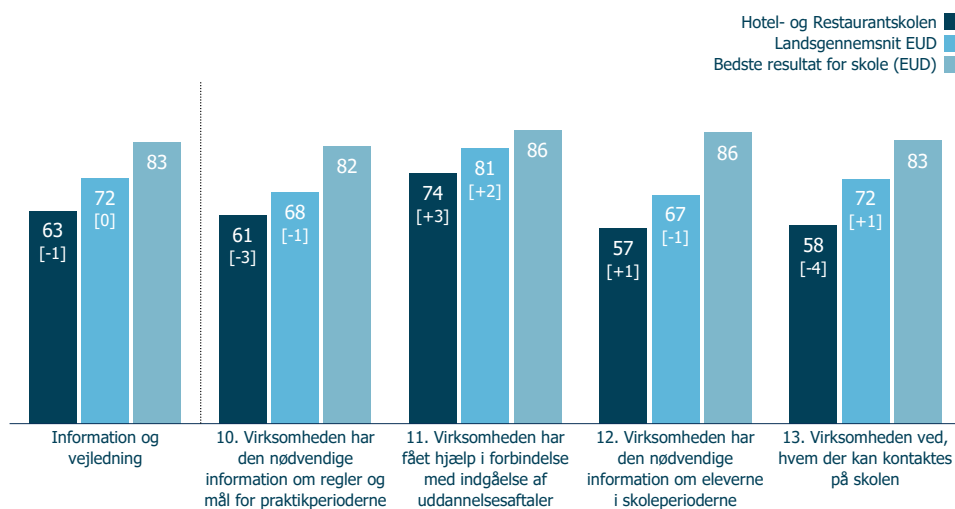
	Samarbejde	Virksomheden ved, hvad eleverne arbejder med i skoleperioderne	Skoleperioderne supplerer praktikforløbene godt	Samarbejdet om elevernes udvikling fungerer godt
Hotel- og Restaurantskolen	56 [+1]	53 [-1]	63 [+3]	53 [-1]
Landsgennemsnit EUD	65 [0]	64* [0]	68 [+1]	65* [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen				
Ernæringsassistentuddannelsen	50 [-6]	44 [-10]	63 [-10]	47 [-5]
Kokkeuddannelsen	52 [-3]	50 [-3]	57 [-1]	51 [-3]
Receptionistuddannelsen	65* [0]	62 [0]	74* [+2]	60 [-10]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	57 [+9]	58 [+8]	66 [+8]	51 [+11]
Tjeneruddannelsen	59 [+8]	57 [+6]	62 [+8]	56 [+5]

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

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.



Virksomheden har den nødvendige information om regler og mål for praktikperioderne

Virksomheden har fået hjælp i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler

Virksomheden har den nødvendige information om eleverne i skoleperioderne

Virksomheden ved, hvem der kan kontaktes på skolen

Hotel- og Restaurantskolen	63 [-1]	61 [-3]	74 [+3]	57 [+1]	58 [-4]
Lands gennemsnit EUD	72* [0]	68 [-1]	81 [+2]	67* [-1]	72* [+1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen					
Ernæringsassistentuddannelsen	61 [-7]	70 [-6]	82* [+13]	44 [-13]	51 [-12]
Kokkeuddannelsen	59 [-4]	58 [-4]	69 [-3]	58 [+5]	55 [-6]
Receptionistuddannelsen	70 [-1]	70* [0]	82 [+5]	61 [-9]	69 [-2]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	58 [-1]	54 [-4]	68 [+1]	55 [0]	53 [-7]
Tjeneruddannelsen	70 [+11]	63 [+2]	78 [+10]	64 [+9]	71 [+15]

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

Hvordan forbedrer du udviklingen af praktiksarbejdet?

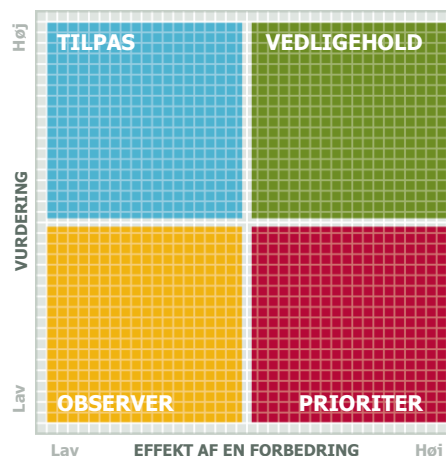
Prioriteringskortene viser vejen



Rapporten har indtil nu vist evalueringerne af praktiksamarbejdet.

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

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



Sådan tolker du prioriteringskortet

PRIORITER Indsatsområder

Høj betydning + Lav vurdering:

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

VEDLIGEHOOLD Styrker

Høj betydning + Høj vurdering:

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

TILPAS Muligheder

Lav betydning + Høj vurdering:

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

OBSERVER Svagheder

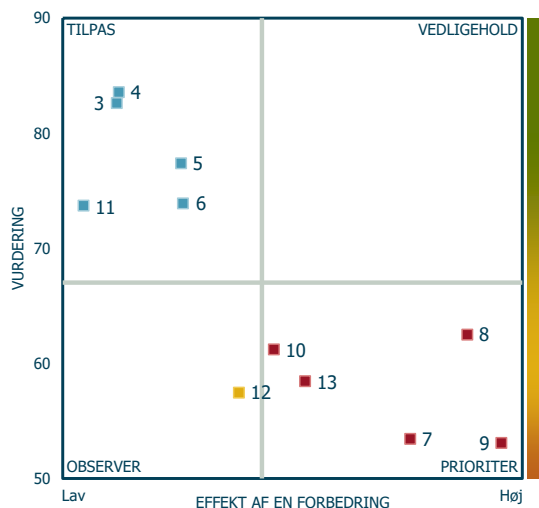
Lav betydning + Lav vurdering:

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

Prioritering af indsatsen

Prioriteringskort

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



■ PRIORITER

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

■ VEDLIGEhold

[Ingen punkter]

■ TILPAS

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

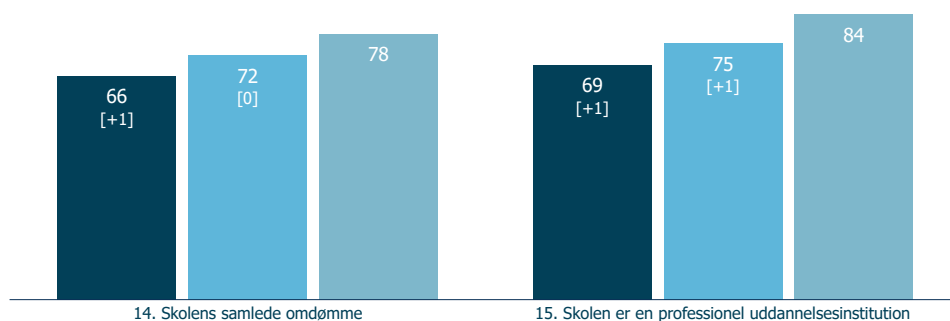
■ OBSERVER

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

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Hotel- og Restaurantskolen ■
 Landsgennemsnit EUD ■
 Bedste resultat for skole (EUD) ■



	Skolens samlede omdømme	Skolen er en professionel uddannelsesinstitution
Hotel- og Restaurantskolen	66 [+1]	69 [+1]
Landsgennemsnit EUD	72 [0]	75 [+1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen		
Ernæringsassistentuddannelsen	67 [+3]	69 [-4]
Kokkeuddannelsen	61 [-3]	66 [-3]
Receptionistuddannelsen	79* [+4]	77* [+1]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	65 [+7]	69 [+9]
Tjeneruddannelsen	63 [+2]	70 [+7]

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

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

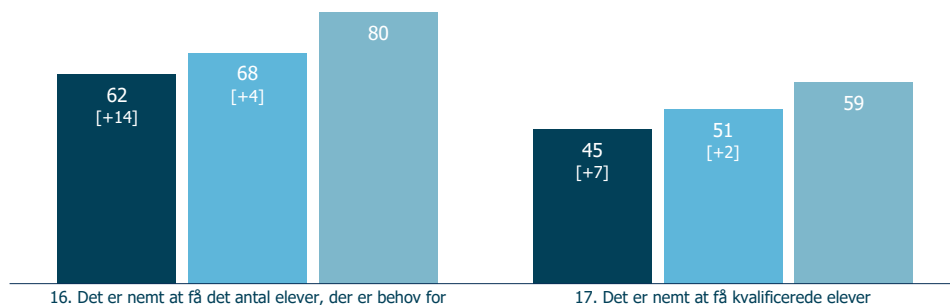
Hvordan finder du typisk dine elever/lærlinge?

	Eleven var allerede ansat i virksomheden (fx arbejdsdreng, studiejob, etc.);	Jeg annoncerer selv efter elever/lærlinge	Gennem netværk	Andet
Hotel- og Restaurantskolen	21% [+4]	55% [-4]	48% [-3]	15% [-2]
Lands gennemsnit EUD	22% [+10]	39% [+15]	43% [+15]	30% [+11]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen				
Ernæringsassistentuddannelsen	27% [+9]	64% [-4]	32% [+9]	23% [-13]
Kokkeuddannelsen	18% [+9]	52% [-11]	55% [-4]	10% [-7]
Receptionistuddannelsen	23% [+6]	65% [-4]	32% [-18]	16% [+8]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	17% [-18]	55% [+14]	59% [+18]	21% [-1]
Tjeneruddannelsen	28% [+9]	44% [-11]	44% [-14]	17% [+7]

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Hotel- og Restaurantskolen ■
 Landsgennemsnit EUD ■
 Bedste resultat for skole (EUD) ■



	Det er nemt at få det antal elever, der er behov for	Det er nemt at få kvalificerede elever
Hotel- og Restaurantskolen	62 [+14]	45 [+7]
Landsgennemsnit EUD	68 [+4]	51 [+2]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen		
Ernæringsassistentuddannelsen	44 [-5]	41 [+2]
Kokkeuddannelsen	66 [+22]	43 [+9]
Receptionistuddannelsen	74* [+7]	62* [+7]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	67 [+21]	52 [+18]
Tjeneruddannelsen	33 [-9]	25 [-11]

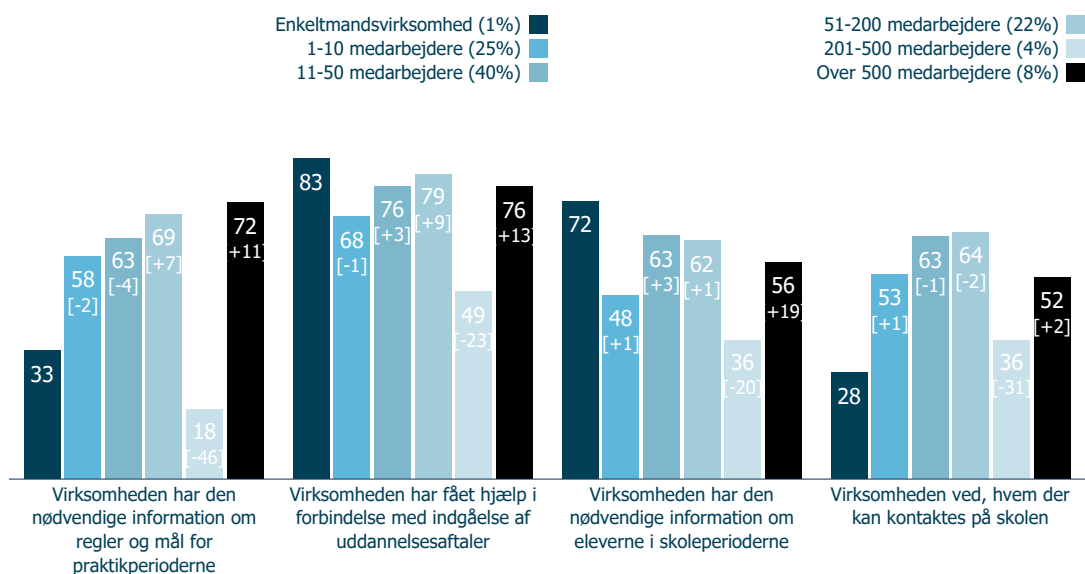
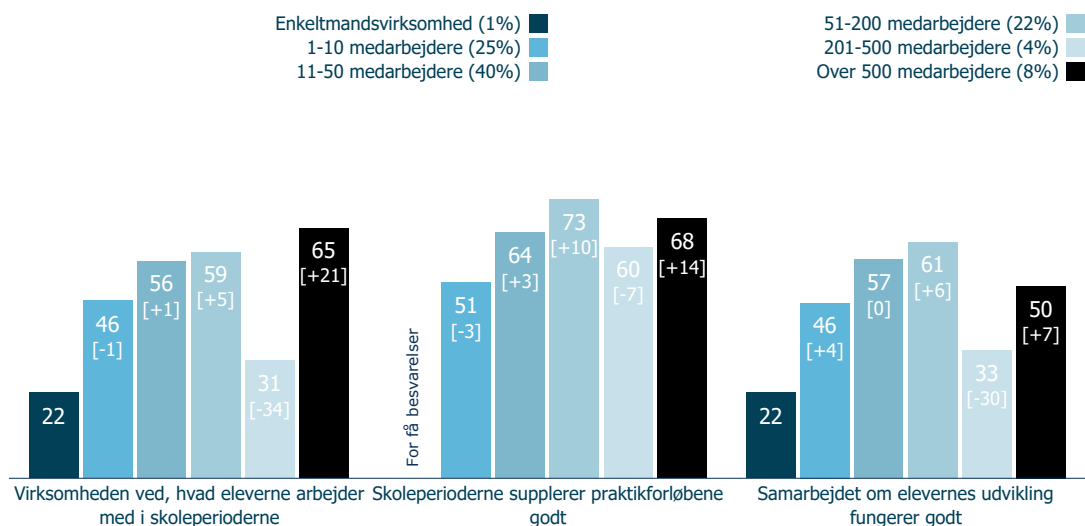
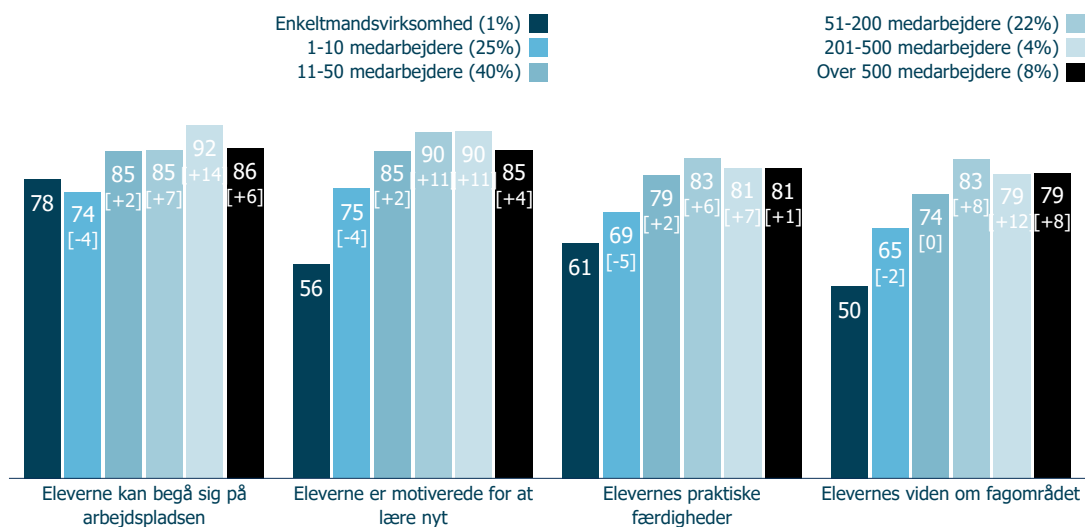
- >80: Særdeles god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Ekstra spørgsmål

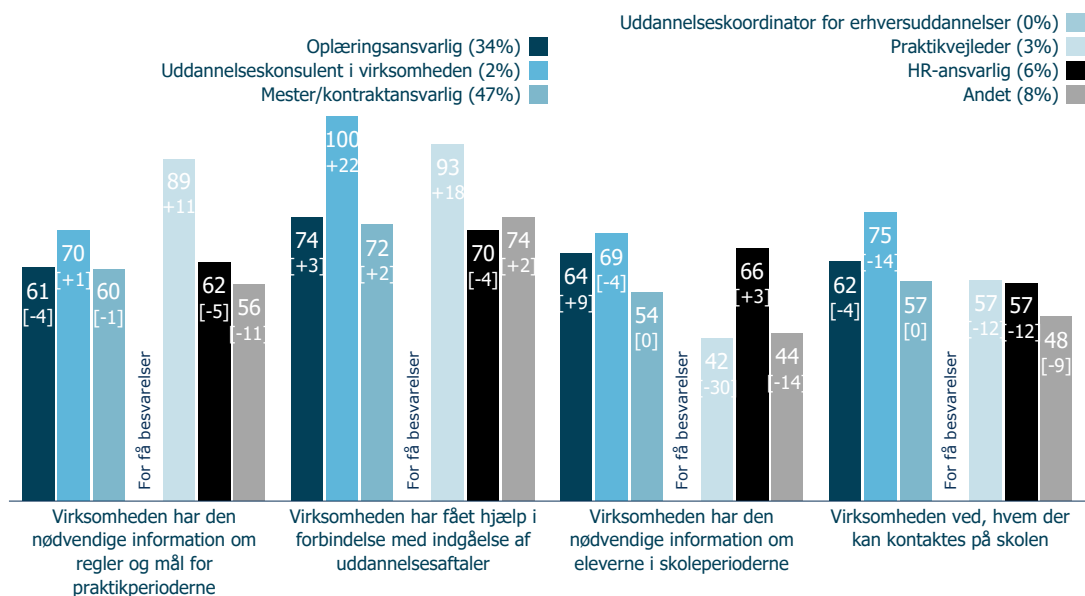
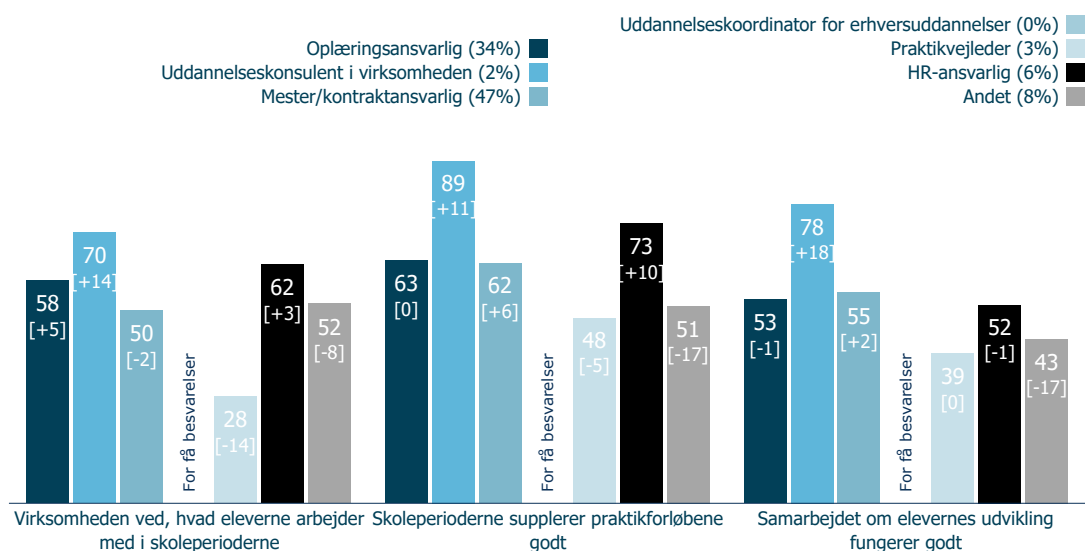
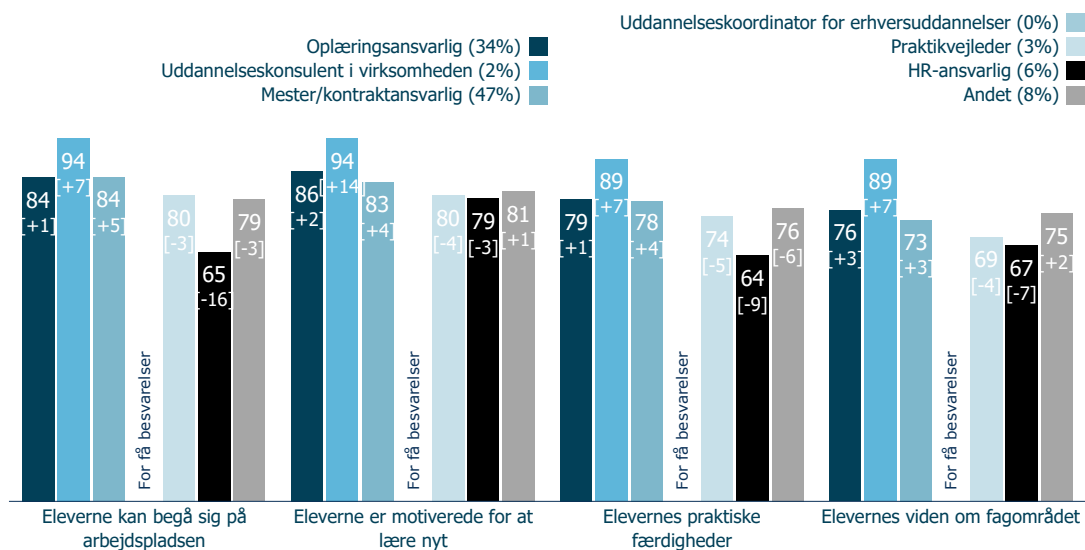
Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

	Har du behov for mere viden om, hvad det indebærer at have en EUX- elev?			Vil du tegne en uddannelsesaftale med en EUX-elev (erhvervsfaglig student), hvis det er muligt?		
	Ja	Nej	Ved ikke	Ja	Nej	Ved ikke
Hotel- og Restaurantskolen	27% [+6]	57% [0]	17% [-5]	34% [+6]	20% [+3]	46% [-9]
Lands gennemsnit EUD	13% [-1]	73% [+1]	13% [-1]	34% [+1]	23% [+1]	43% [-2]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen						
Ernæringsassistentuddannelsen	14% [+9]	68% [-14]	18% [+4]	55% [+23]	14% [-9]	32% [-13]
Kokkeuddannelsen	29% [+4]	57% [+8]	13% [-12]	29% [-1]	27% [+11]	44% [-10]
Receptionistuddannelsen	19% [-6]	65% [+18]	16% [-12]	39% [+17]	19% [+5]	42% [-22]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	34% [+15]	41% [-27]	24% [+10]	21% [-6]	10% [-9]	69% [+15]
Tjeneruddannelsen	30% [+14]	50% [-18]	20% [+4]	45% [+19]	15% [-4]	40% [-15]

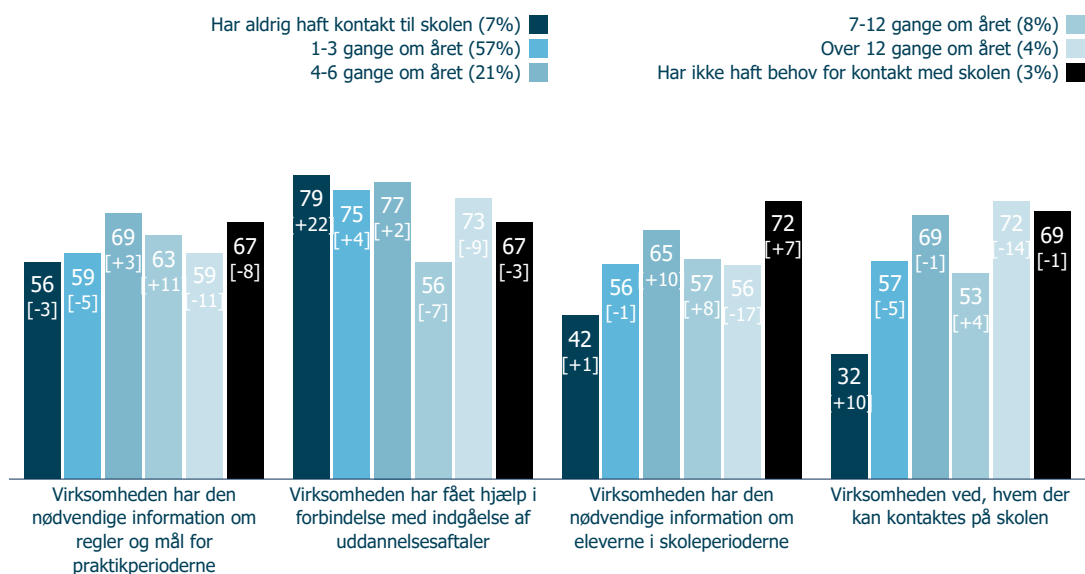
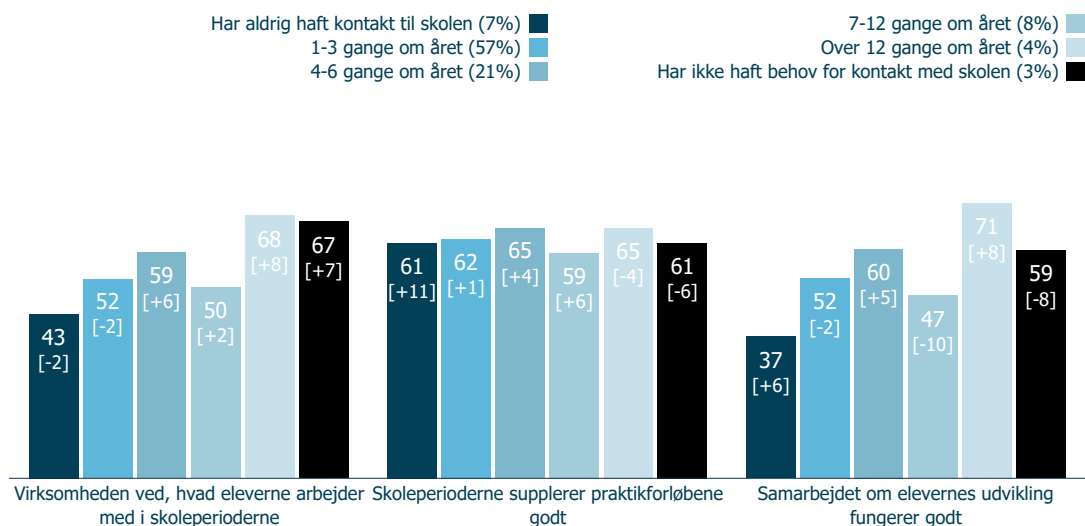
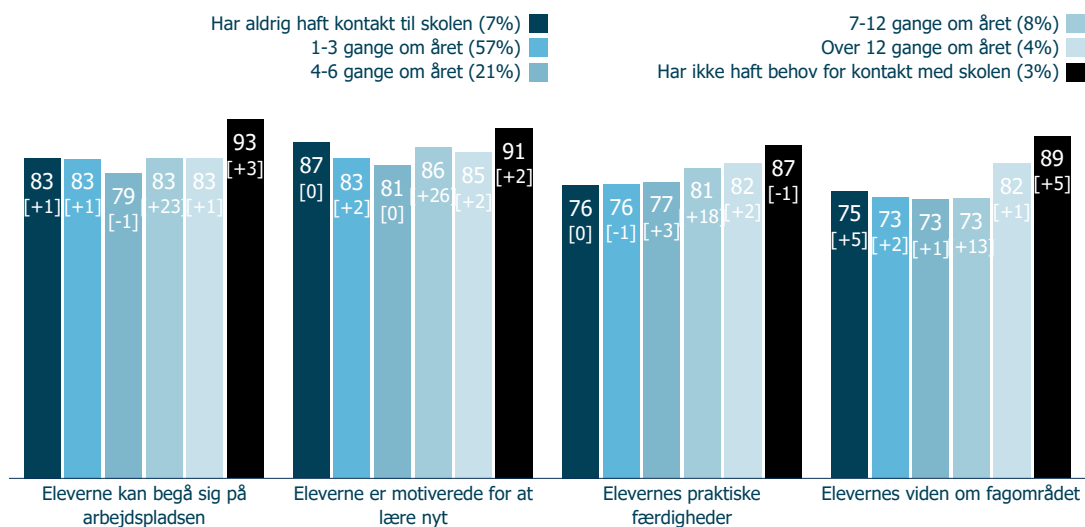
Baggrundsanalyse - Virksomhedens størrelse



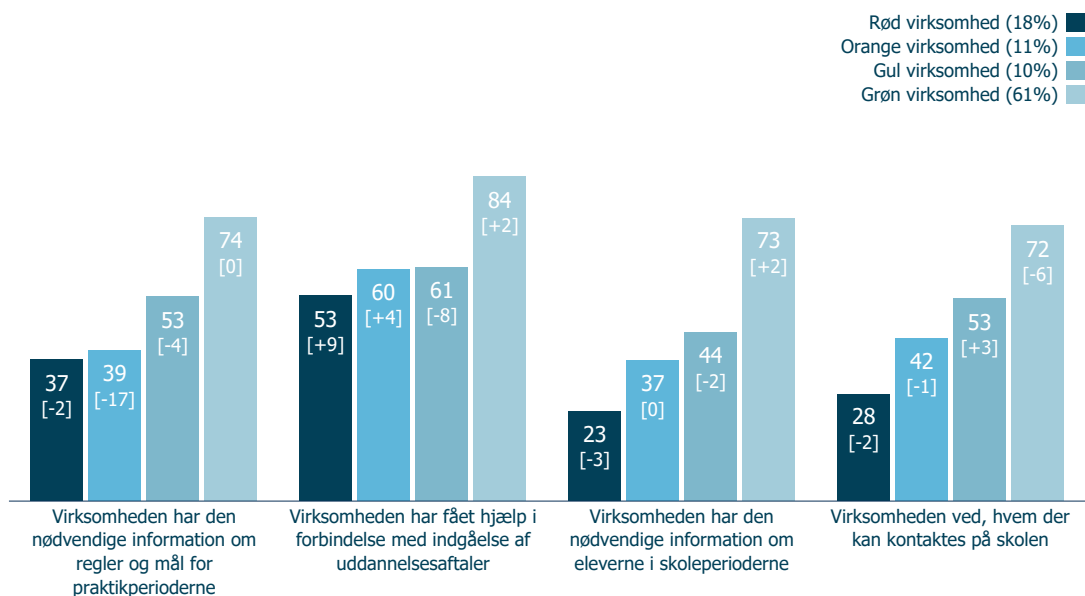
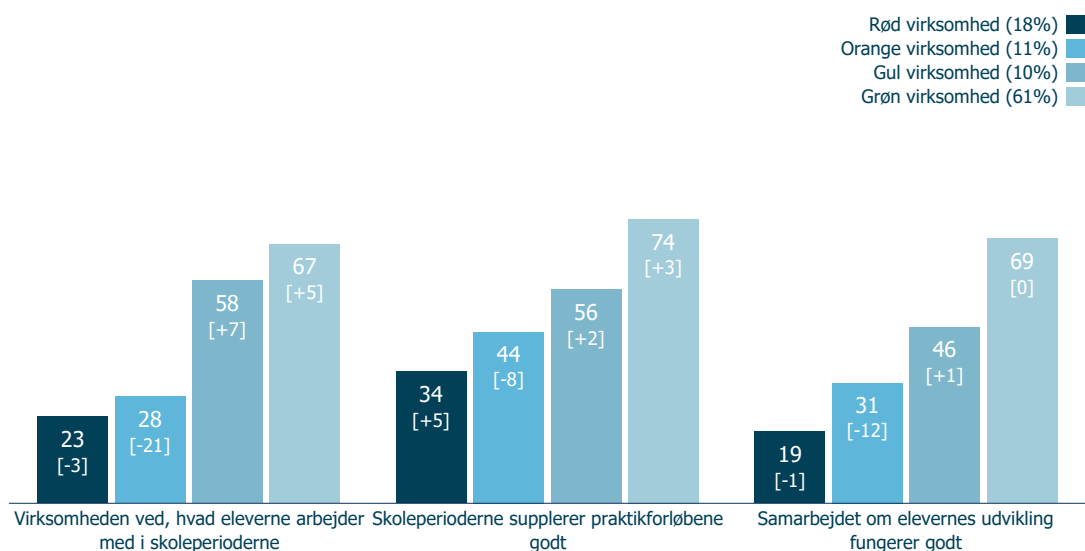
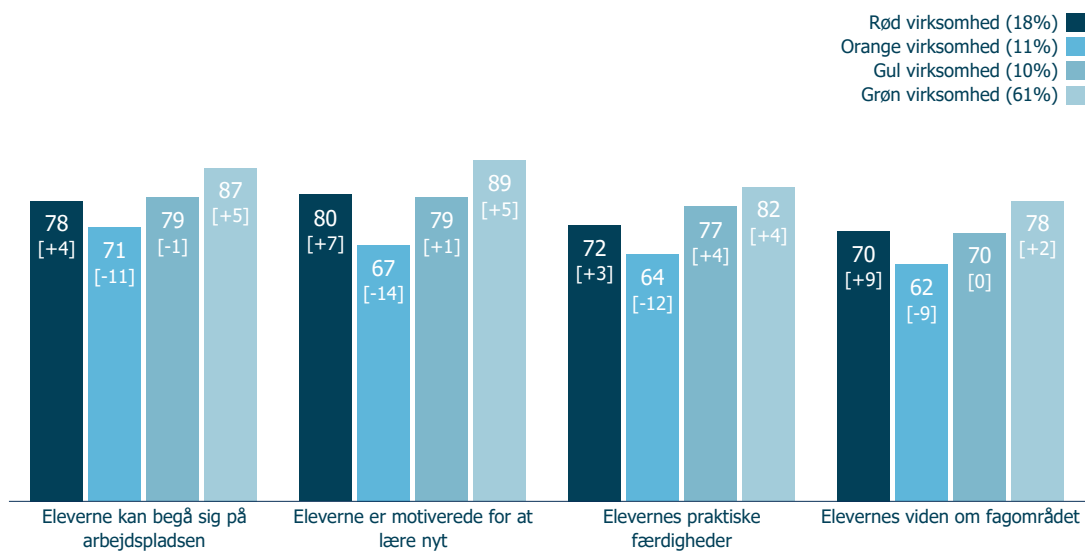
Baggrundsanalyse - Din rolle ift. elevens uddannelse



Baggrundsanalyse - Hvor tit er du i kontakt med skolen?



Baggrundsanalyse - Røde, Orange, gule og grønne virksomheder



Appendix - Undersøgelsens spørgsmål og rekodning

Elevens præstation

- Eleven/eleverne kan begå sig tilfredsstillende på arbejdspladsen
- Eleven/eleverne er motiverede for at lære nyt
- Elevens/elevernes praktiske færdigheder er tilfredsstillende
- Elevens/elevernes viden om fagområdet er tilfredsstillende

Samarbejde

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

Information og vejledning

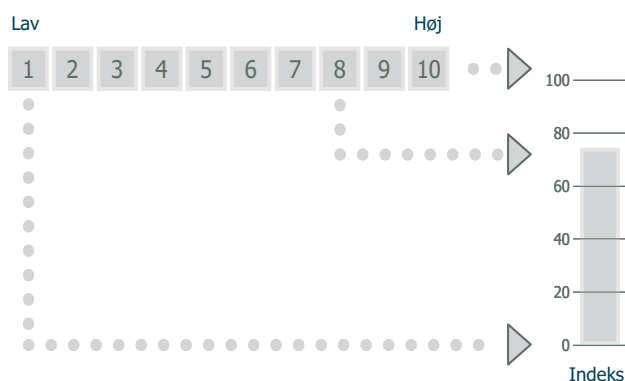
- Virksomheden/institutionen har den information om regler og mål for oplæring i praktikperioderne, der er brug for til at planlægge oplæringen
- Virksomheden/institutionen har fået den hjælp, der var brug for i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler
- Virksomheden/institutionen har den nødvendige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

Samlet tilfredshed

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

Vurderinger

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



Best Practice

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

