

Sådan bliver du praktikvirksomhed for gastronom-, tjener- og/eller receptionistelever

For at ansætte elever inden for gastronom- (kok eller smørrebrød og catering), tjener- og receptionistuddannelser skal din virksomhed være godkendt af Det faglige Udvalg.

Du skal godkendes som praktikvirksomhed, hvis du ikke allerede er godkendt, hvis din virksomhed har skiftet ejer eller hvis din godkendelse, som gælder i 8 år, er udløbet.

Sådan gør du:

- 1) Gå til www.khru.dk/godk
- 2) Her vælger du den uddannelse, som du gerne vil godkendes til at have elever til:
 - a. Gastronom med specialet kok
 - b. Gastronom med specialet smørrebrød og catering
 - c. Tjener
 - d. Receptionist
- 3) Du kan læse mere om det eleven skal lære ved at klikke på praktikmålene for uddannelsen.
- 4) Udfyld ansøgningsskemaet og afslut med ”send”. Du skal ikke bruge NemID e.l.
- 5) Herefter modtager du en kvittering på ansøgningen pr. e-mail.
- 6) I de fleste tilfælde vil du blive kontaktet telefonisk af vores besigtigelsesfolk (en fra HORESTA og en fra 3F) om et besøg. I andre tilfælde kan udvalget behandle ansøgningen uden besigtigelse. I disse tilfælde vil du få svar fra sekretariatet.
- 7) På besøget gennemgår I din ansøgning og dine muligheder for at uddanne elever.
- 8) Efter mødet sender besigtigelsesfolkene en rapport til Det faglige Udvalg, som på denne baggrund træffer afgørelse om din ansøgning.
- 9) Sekretariatet sender dig udvalgets afgørelse pr. e-mail.

Når du er godkendt som praktikvirksomhed, må du ansætte elever. Erhvervsskolen kan hjælpe dig med at ansøge om at blive godkendt og med at finde og ansætte en elev.

Spørgsmål til ansøgning som praktikvirksomhed kan sendes til godkendelse@khru.dk

Andre spørgsmål til det at have og ansætte elever kan rettes til skolens praktikcenter.