



KOMPETENSCENTRUM FALKENBERG



Ola Westmar - Lärare



FALKENBERG
Hitta det här



LärVux

LÄRLINGSUTBILDNING



FALKENBERG
Hitta det här

*Att våga är att förlora fotfästet en liten stund.
Att inte våga är att förlora sig själv.*

When you want
something you've
never had, you have
to do something
you've never done.

IF WE WAIT
UNTIL WE'RE
READY, WE'LL
BE WAITING
FOR THE REST
OF OUR LIVES.

"Handlandet får aldrig bli tänkandets gisslan"

*Greger Bååth,
generaldirektör, SPSM*



FALKENBERG
Hitta det här

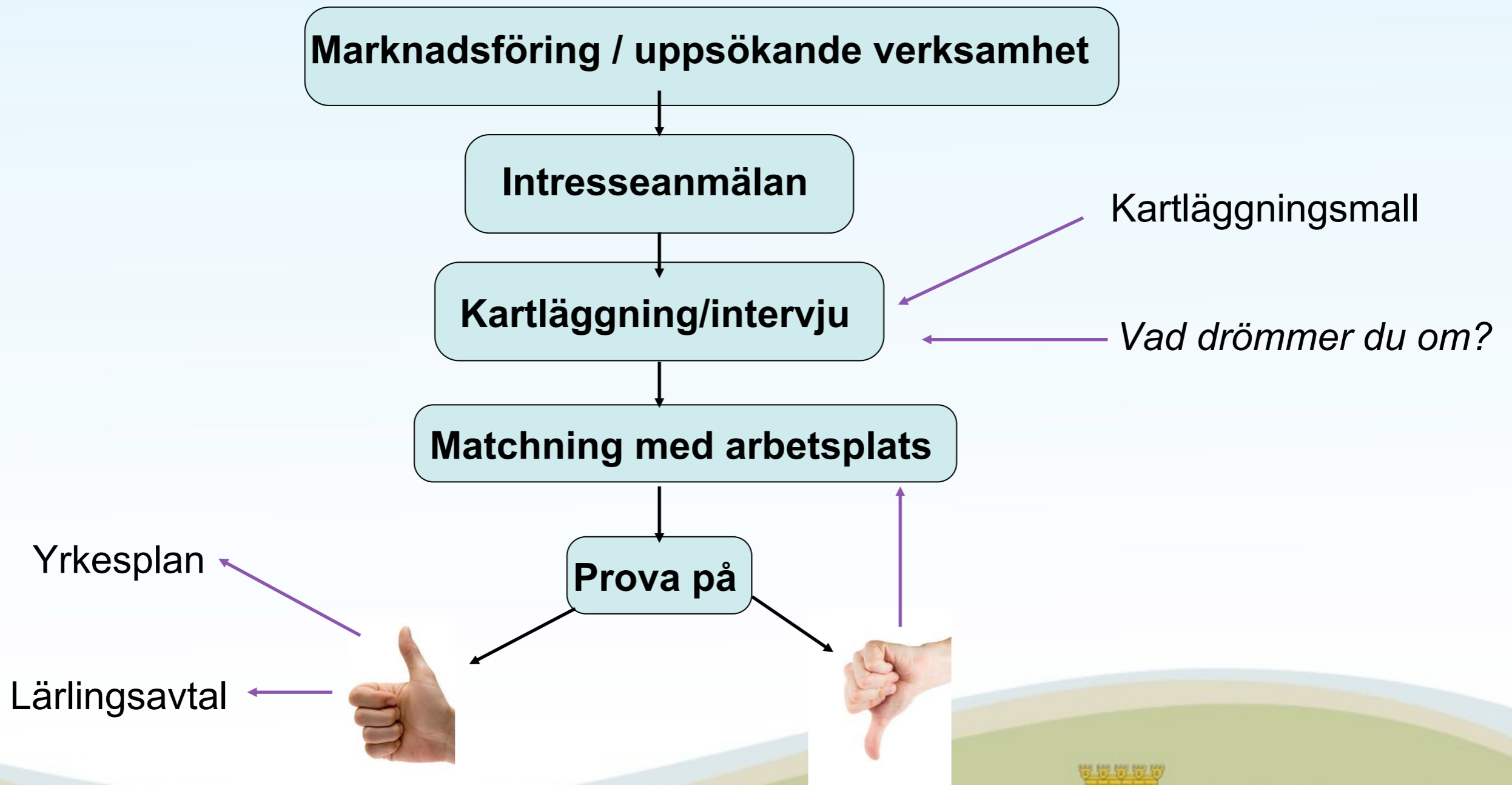
Film Skolverket



FALKENBERG
Hitta det här

Ärendegång

Så här gör vi...



ÅR	Antal lärlingar	Inriktning	Resultat
Ht 2012 Vt 2013	3	<ul style="list-style-type: none"> - Fritidshem/fsk - Djurskötsel/butik - Lager/Truck 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 DV - 1 praktik via AF - 1 lb-anställning
Ht 2013 Vt 2014 Ht 2014	4 (5)	<ul style="list-style-type: none"> - Förskola/kök - Café - Restaurangkök - Butik livsmedel/ handel 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 AF - 1 Avbrott - 1 förlängning



Utbildningens struktur

Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
LärVux <ul style="list-style-type: none">- Teoretiska kurser- Studiebesök- Samtal/ återkoppling	Praktik	Praktik	Praktik	Praktik Besök av Ola/ avstämning yrkesplan med handledare



FALKENBERG

Hitta det här

Yrkesplan/ISP (Utbildning)
XXX, 123456-7899

Följande kurser ingår i utbildningen:

Kurskod	Kursnamn	Verksamhetspoäng	Omfattning	
SEDSER51	Service och bemötande 1	100	Ht-13	←
SALARB5	Samhällskunskap- Arbetslivets villkor	100	Ht-13	←
SGYORI61A	Orienteringskurs lärling	200	Ht-13	
SECSER52	Service och bemötande 2	100	Vt-14	←
MAGMAT51	Matlagning 1	100	Vt-14	
MAGMAT52	Matlagning 2	100	Vt-14	
MAGMAT53	Matlagning 3	100	Vt-14	

LärVux

LärVux

LärVux

Mål med utbildningen:

- Ökade ämneskunskaper inom vald inriktning.
- Ökad anställningsbarhet efter avslutad utbildning.

Moment Matlagning 1, MAGMAT51	Medverkat	Utfört på ett enkelt sätt, delvis ändamålsenligt med ett tillfredställande resultat	Utfört på ett utvecklat sätt, ändamålsenligt med ett gott resultat
Kalla och varma maträtter			
Råvaror , kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Hantering och förvaring av råvaror.			
Matlagning och matlagningsmetoder			
Måltiden . Näringsrika, välsmakande och estetiskt tilltalande maträtter.			
Specialkost , ex kost för diabetiker och allergiker.			
Fackuttryck och logistik inom köksbranschen.			
Köksredskap , maskiner och annan utrustning. Hygienisk och säker användning.			
Hygien och dagliga hygienrutiner, ex rengöring av lokaler samt utrustning			
Egenkontroll , ex kontroll av temp i kyl och frys, rengöring samt arbetsrutiner.			
Ergonomi , arbetsmiljö och säkerhet.			
Lagar och bestämmelser , ex livsmedelslagen och konsumentköplagen			



FALKENBERG

Hitta det här

Framgångsfaktorer

- Nära samarbete skola-arbetsliv, verksamhetsbesök
- CSR (Corporate Social Responsibility) - BEMÖTANDE
- *"Genom att vi får tänka på hur vi bemöter X blir vi också bättre på att bemöta alla andra på arbetsplatsen"* (Handledare till X)
- En utbildning med en början och ett slut
- Tydlig koppling teori - praktik under utbildningen
- Marknadsföring - "syns man inte finns man inte"
- Matchning
- Handledarutbildning IRL + gemensamma träffar
- Samsyn/samverkan AF+FK
- Stöttande politiskt/styrande klimat



Att tänka vidare kring/utveckla...

- Hur får vi fler kommuner att nappa?
- Hur ”marknadsför” vi våra elever på bästa sätt?
- Hur kan vi samverka över kommungräserna?



FALKENBERG
Hitta det här



TACK!

Kompetenscentrum LärVux Falkenberg

tel 0346- 885217
mobil 070-257 54 38

ola.westmar@edu.falkenberg.se



FALKENBERG
Hitta det här