

# Ernæringsassistent



## Hotel- og Restaurantskolen

Ernæringsassistentuddannelsen er for dig, der udover glæden ved at lave mad, ønsker at fordybe dig i arbejdet med sund hverdagsmad til mange.

Udover at fremstille og anrette varme og kolde måltider med det rette ernæringsaspekt, bliver der lagt vægt på et højt hygiejneniveau. Kvalitet og udvikling samt mad- og måltidspolitik er nogle af nøgleordene.

Ernæringsassistenten arbejder f.eks. i køkkenet på plejehjem, kantiner, hospitaler, børne- og døgninstitutioner, skoler og højskoler.

### Uddannelsens indhold

Uddannelsen begynder enten med et grundforløb, et ny mesterlæreforløb eller et praktikforløb.

Grundforløbet er tilrettelagt ud fra netop dine forudsætninger og har derfor individuel længde.

Når du har bestået grundforløbet og fundet en praktikplads, kan du starte på uddannelsens hovedforløb.

Du skal selv finde en godkendt praktikplads, men vi hjælper dig gerne. Skolen har en god jobbørs og en studievejledning, der kan hjælpe dig.



## Uddannelsen til ernæringsassistent varer 3 år inkl. grundforløb

Grundforløb *)		Hovedforløb trin 1			Hovedforløb trin 2			
Evt. praktik	20 - 60 uger	praktik	skole 10 uger	praktik	skole 10 uger	praktik	skole 10 uger	praktik **)

\*) Grundforløbet kan erstattes af ny mesterlære

\*\*\*) Praktik indtil udløbet af uddannelsesperioden, maximum 6 mdr. jf. bestemmelserne i hovedbekendtgørelsen

# Ernæringsassistent



## Fag du bl.a. skal have

Samfundsfag  
Engelsk  
Informationsteknologi  
Miljø  
Fødevarelære  
Metodik, produktion, planlægning, kalkulation og kvalitet  
Produktionshygiejne  
Diætetik  
Ernæringslære  
Kostlære og vurdering  
Samarbejde og kommunikation  
Sensorik og madkvalitet  
Internationalisering af mad  
Kreativ anretning  
Leve- og bomiljø – brugeren i centrum  
Måltider til ældre  
Skolemad  
Måltider tilpasset brugernes behov  
Bæredygtighed og nærvær  
Kreativitet, iværksættereri og innovation  
Valgfag

## I praktikdelen bliver du fortrolig med:

- produktionen i køkkenet
- anretning og servering
- indkøb
- menuplanlægning og arbejdsplanlægning
- egenkontrol og kvalitetsbedømmelse
- brugen af forskellige køkkenmaskiner
- rengøring og hygiejne

## Afsluttende eksamen

For at færdiggøre din uddannelse, skal du bestå en afsluttende eksamen, der samtidig udgør en sven-deprøve. Eksamen ligger i sidste skoleperiode og er både teoretisk og praktisk.

Hotel- og Restaurantsskolen  
Vigerslev Allé 18  
DK-2500 Valby  
Telefon: 3386 2200  
Fax: 3386 2299  
hrs@hrs.dk  
www.hrs.dk

