

Ernæringsassistent

Om jobbet

En ernæringsassistent arbejder i storkøkkener. Arbejdet består først og fremmest i at udføre alle de praktiske opgaver, der er forbundet med at tilberede og anrette mad i stor målestok. Faktisk får mere end hver tiende dansker mad fra et offentligt storkøkken hver dag. Det drejer sig om vuggestuebørn, institutionsbeboere, patienter, hjemmeboende pensionister og andre.

Det er både den varme og kolde mad til patienter, til kunder i personalekantinene og diæter til den enkelte patient. Som ernæringsassistent indgår du i et team af medarbejdere, hvis mål er at få maden tilberedt af friske råvarer færdig, så tæt på serveringstidspunktet som muligt, hvorefter den bringes til patienten eller kunden.

Derudover er man medansvarlig for, at køkkenet rengøres efter gældende hygiejneregler, og at egenkontrolprogrammet følges.

Hvor arbejder man som ernæringsassistent?

Ernæringsassistenter har mange jobmuligheder. De kan arbejde alle steder, hvor der er et køkken – sygehuse, plejehjem, kantiner, dag/døgninstitutioner, delikatesse/smørrebrødsforretninger, restauranter, bo fællesskaber m.m.

Hvad indeholder uddannelsen?

Ernæringsassistentuddannelsen er en 3-årig uddannelse, hvor der veksles mellem skoleophold og praktik. Uddannelsen tilbydes på en lang række tekniske skoler rundt om i landet.

Uddannelsen er opdelt i et grundforløb og et hovedforløb. Grundforløbet varer normalt 20 uger, men kan forlænges op til 60 uger. På hovedforløbet er der skoleperioder på i alt 30 uger. Resten af tiden er man i praktik.

Man lærer at vurdere, hvad der skal til for at præstere en ernæringsmæssig forsvarlig kost. Man lærer også om principperne bag forskellige diættyper, og man lærer at sammensætte, tilrettelægge og tilberede diæter.

At arbejde med fremstilling af mad i et storkøkken kræver en særlig viden om køkkenteknik og produktionsformer. På uddannelsen får man viden om, hvordan man tilrettelægger produktionsgangen, hvordan man opbevarer fødevarer forsvarligt, hvordan man anvender de mange køkkenmaskiner optimalt, hvordan man anretter maden appetitligt, og hvordan den distribueres på bedst tænkelig måde.

Uddannelsen afsluttes med en svendep prøve.

Hvor uddanner man sig?

Den teoretiske del af uddannelsen kan tages på en hel række tekniske skoler i Danmark. Eleverne på Gentofte Hospital tilmeldes enten Hotel- og Restaurantskolen i København eller Slagteriskolen, Uddannelsescenteret i Roskilde.

Adgangskrav til uddannelsen

Folkeskolens afgangsprøve samt bestået grundforløb og de fem fagspecifikke fag, der gælder for ernæringsassistenter.

Praktik på Gentofte

Som ernæringsassistent får man oplæring i og ansvar for mange områder. Man lærer at forberede og tilberede mad til mange. I praktikken lærer du den daglige rytme i et professionelt køkken at kende. Man lærer at fungere i faget og mellem kolleger, og man opnår en vis rutine i de forskellige arbejdsfunktioner.

Søger man elevplads i Centralkøkkenet på Gentofte Hospital, skal man have bestået grundforløbet og de 5 fagspecifikke fag for ernæringsassistenter. Centralkøkkenet ansætter i snit 4 elever årligt, så man vil altid være en del af et elevfællesskab.

Der vil være oplæring, og når man selv og praktikstedet føler, at opgaverne kan løses selvstændigt, får man som elev større ansvar.

I praktiktiden skal man have en uddannelsesbog, og forvente noget hjemmearbejde.

Man får løn i de to år, praktikken varer.

Fremtidsmuligheder

Ernæringsassistenter har mulighed for at bygge videre på deres uddannelse gennem relevant efteruddannelse, der gør at de kan lede køkkener, kantiner, cafeer m.m.

Det kan fx være efteruddannelse som akademigastronom. Uddannelsen kvalificerer til at udvikle den gastronomiske kompetence i private og offentlige virksomheder, der beskæftiger sig med produktion og udvikling af mad og måltider, både nationalt og internationalt.

<http://www.vidar.dk/vidar/vidpubre.nsf/0/C47D6ED01FEB288BC12571A0007571DE?OpenDocument>

Man kan også læse videre til professionsbachelor i ernæring og sundhed. Her lærer man om ernæringsrigtig kost og den betydning, kosten har for både raske og syge mennesker. Man lærer også at undervise og vejlede i emnet og har mulighed for at specialisere sig. Professionsbachelor i ernæring og sundhed samler de tidligere uddannelser til økonoma, ernærings- og husholdningsøkonom og klinisk diætist i en enkelt uddannelse.

http://www.ug.dk/Uddannelse.aspx?article_id=udb-profbachernaeringsundhed

Efter- og videreuddannelse

Videreuddannelse kan være inden for områderne gastronomi, diætetik, ledelse, økonomi, organisation m.m. afhængigt af i hvilken retning specialisering ønskes.

På området Madfremstilling i institutionskøkkener finder man uddannelser inden for bl.a. hygiejne, ernæring, kost og diætetik.

<http://www.vidar.dk/vidar/vidpubre.nsf/0/E0D46B80C3FF3115C1256DCE00499160?OpenDocument>

Kan man bruge sin uddannelse i udlandet?

Med en dansk ernæringsassistentuddannelse vil det være muligt at få job i udlandet.

Hvis du vil vide mere...

Undersøg dine muligheder og få mere at vide hos

- Kost og Ernæringsforbundet
<http://www.kost.dk/>
- Fagligt udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen
<http://www.koekkenassistent.dk>
- Slagteriskolen, Uddannelsescentret i Roskilde
www.srts.dk
- Hotel- og Restaurantskolen i København
www.hrs.dk
- Kommunernes Landsforening
<http://www.kl.dk/>