# **Umsókn um læruplássgóðkenning**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Yrki (set kross) | Kokkahjálpari : |  | Kokkur: |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Navn á fyritøku |  | | |
| Heimstaður |  | | |
| V-tal |  | T-postur |  |
| Telefon |  | Heimasíða |  |

*Gev gætur: Navn, bústaður og V-tal skulu samsvara við vinnuskránna hjá TAKS. Skrásetingarprógv fyri skráseting í vinnuskránni skal leggjast við*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Slag av virki |  | | |
| Annað virksemi |  | | |
| Hevur virkið fleiri arbeiðsstøð? | Ja\_\_\_\_\_\_ Nei\_\_\_\_\_\_ | | |
| Nær er virkið stovnað? |  | Tal av starvsfólkum: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Hevur virkið yrkislærd í føstum fulltíðarstarvi sum kokkahjálpari og/ella kokkur? |  |
| Tilskila hvussu mong í føstum fulltíðarstarvi hava lokið hesa útbúgving |  |
| Upplýs talið á teimum, sum hava lokið somu útbúgving fyri meira enn trimum árum síðan |  |

***Gev gætur:*** *Læru- ella sveinabræv skal leggjast við. Er eingin í føstum fulltíðarstarvi við hesi útbúgvingini, skal*

*virkið gera viðmerking um hetta á síðu 3.*

**Uppgávur, lærlingurin kemur at takast við**

Fyri at virkið kann góðkennast sum lærupláss til kokkahjálpara- ella kokk, er neyðugt, at lærlingur arbeiðir við niðanfyristandandi virksemi. Frámerk hvørjar arbeiðsuppgávur lærlingar koma at takast við.

**Serveringhættir v.m.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Skal í minsta lagi verða 6 av hesum uppgávum *(set kross*) | Ofta | Av og á | Sjáldan | Møgulig viðmerking |
| Á la carte servering |  |  |  |  |
| Fatservering |  |  |  |  |
| Matskrá samansetan |  |  |  |  |
| Serkendar rættir |  |  |  |  |
| Serkendar framleiðsluháttir |  |  |  |  |
| Buffet, receptión og veistlur |  |  |  |  |
| Kostnaðarmeting |  |  |  |  |
| At gagnnýta feskar rávørur |  |  |  |  |

**Gagnnýtsla av ráðvørum**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Skal í minsta lagi gagnnýta 7 av nevndu rávørum | Ofta | Av og á | Sjáldan | Møgulig viðmerking |
| Fisk |  |  |  |  |
| Skeljadjór |  |  |  |  |
| Neyta-, kálvakjøt |  |  |  |  |
| Lamb |  |  |  |  |
| Svín |  |  |  |  |
| Fenaður |  |  |  |  |
| Grønmeti |  |  |  |  |
| Omaná |  |  |  |  |
| Forframleiddur matur |  |  |  |  |

**Framleiðsluhættir**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Skal í minsta lagi nýta 10 av nevndu framleiðsluhættum | Ofta | Av og á | Sjáldan | Evt. viðmerking |
| Pannusteikja |  |  |  |  |
| Ovnsteikja |  |  |  |  |
| Grýtusteikja |  |  |  |  |
| Braisera |  |  |  |  |
| Grilla |  |  |  |  |
| Friturusteikja |  |  |  |  |
| Blanchera |  |  |  |  |
| Linkóka |  |  |  |  |
| Dampa |  |  |  |  |
| Kóka |  |  |  |  |
| Salta |  |  |  |  |
| Marinera |  |  |  |  |
| Roykja |  |  |  |  |
| Baka |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Aðrar viðkomandi upplýsingar: |
|  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
*Dagfesting Undirskrift virkisleiðarans*

Virkið váttar við síni undirskrift, at tað er kunnugt við galdandi lóggávu á økinum og við innihaldið í

viðkomandi útbúgvingarkunngerð, og at tað er ført fyri at nøkta ásettu krøvini við atliti at upplæringini

innan viðkomandi yrkisgrein.

Í sínum metingum um virkið kann fáa góðkenning sum lærupláss í ávísari yrkisgrein, leggur Yrkisnevndin

dent á:

§ 2

1. at yrkislærd fólk við samsvarandi útbúgving og minst 3 ára arbeiðsroyndum, sum kann standa fyri

upplæringini, er á staðnum ella tøkt fulla tíð.

2. at virkið javnan fremur allar ella tær týdningarmestu arbeiðsuppgávurnar, sum hoyra til viðkomandi yrkisgrein.

3. at virkið hevur ta útgerð, sum eru neyðug fyri at kunna útinna arbeiðsuppgávurnar smb. pkt. 2.

4. at virkið lýkur treytirnar um arbeiðsumhvørvi, sum eru ásettar í lógum og reglum.

§ 3. Virki, sum er góðkent sum lærupláss, má ikki hava fleiri lærlingar í læru enn at tað kann geva lærlingunum fult nøktandi upplæring og umstøður.

Stk. 2. Virki skal ikki at hava fleiri enn 1 lærling meiri enn svarandi til talið av yrkislærdum innan viðkomandi yrki á staðnum.

Stk. 3. Um so er, at bert 1 yrkislærdur er á góðkendum læruplássi, kann næsti lærlingur setast í læru, tá fyrst setti lærlingur er komin í minsta lagi hálvvegis við útbúgving síni.

Góðkenning av virki sum lærupláss verður latin fyri 5 ár í senn.

Umsóknin verður løgd fyri Yrkisnevndina, at taka støðu til.

Partur av viðgerðini kann eisini vera ein sýnsmeting.

Viðgerðin av umsóknini um læruplássgóðkenning tekur støði í reglugerð um góðkenning av læruplássum

sum Yrkisnevndin samtykti 4.mai 2006, og kann lesast [her](https://www.yrkisdepilin.fo/til-laeruplass/gerst-laeruplass/regluger%C3%B0-um-go%C3%B0kenning-av-laeruplassum)

Lógargrundarlag: Løgtingslóg nr 94 um yrkisútbúgvingar frá 1998 [her](file:///C:\Users\ln11133\Downloads\Uppl%25FDsingarbla%25F0%20-%20Maskinsmi%25F0ur.mhthttps:/www.logir.fo/Logtingslog/94-fra-29-12-1998-um-yrkisutbugvingar-sum-seinast-broytt-vid-logtingslog-nr-15-fra-16#chapter-6bbd7bd3-39f9-4fbd-a6c9-6df412ca30f9)

Virkið váttar við síni undirskrift, at givnu upplýsingarnar eru rættar og í samsvari við galdandi ásetingar á

yrkisútbúgvingarøkinum og í viðkomandi útbúgvingarkunngerð

Útbúgvingarkunngerð um útbúgving til kokkahjálpara og kokk, kann lesast [her](https://www.logir.fo/Kunngerd/36-fra-20-03-2023-um-utbugving-til-kokkahjalpara-og-kokk)

Umsóknin skal sendast til: [**yrkisdepilin@yrkisdepilin.fo**](mailto:yrkisdepilin@yrkisdepilin.fo)

**Førleikamál við útbúgvingarlok fyri kokkahjálpara, §5**

1)   Við leiðbeining siga frá um matvørur og tæna viðskiftafólki ella gestum í ymsum tænastuhøpi og søluhøpi.

2)   Hava vitan, í sambandi við einfalda matvøruframleiðslu og matgerð, um heilsuligar og náttúrufakligar eginleikar hjá matvørum, og hvønn týdning teir hava fyri tann einstaka, framleiðaran og samfelagið.

3)   Duga at nýta rættar rávørur, tilfar, amboð, útgerð og arbeiðshættir til at greiða úr hondum einfaldar og væl lýstar arbeiðsuppgávur við røttum arbeiðslagi og handalagi.

4)   Duga at málbera seg munnliga og skrivliga á føroyskum í arbeiðshøpi og útbúgvingarhøpi.

5)   Við leiðbeining nýta grundleggjandi matgerðarhættir og framleiðsluhættir og harafturat fremja innaneftirlit við støði í tilskilaðum fortreytum.

6)   Við leiðbeining og við støði í føroyskari og altjóða siðvenju og menning framleiða máltíðir og veita kundatænastu og gestatænastu.

7)   Við leiðbeining taka ímóti, keypa inn og bíleggja vørur. Harumframt gera fíggjarætlan og prísútrokna við støði í grundleggjandi meginreglum fyri vanligari marknaðarføring.

8)   Við leiðbeining fyrireika og veita gestum tænastu í sambandi við einfalda borðreiðing á matstovuøkinum.

9)   Við leiðbeining gera vanligar portiónir og borðreiða til sjálvtøku umframt gestatænastu á cafeteriaøkinum og kantinuøkinum.

10) Við leiðbeining at keypa inn og gera til reiðar rávørur, seta saman og matgera einfaldar rættir, máltíðir og matskráir við atliti at sensorikki og góðsku.

*Stk. 2.* Førleikamálini í einstøku lærugreinunum eru ásett í námsskipanini les meiri [her](https://www.yrkisdepilin.fo/Files/Files/Namsskipan/Gastronom%20n%C3%A1msskipan%20klokkut%C3%ADmar%201.%20april%202023.pdf)

**Førleikamál við útbúgvingarlok fyri kokkahjálpara, §16**

1)   At meta um rávørur.

2)   At brúka rættar rávørur, tilfar, arbeiðshættir, amboð og útgerð í sambandi við ávísa givna uppgávu.

3)   At útinna arbeiðið við atliti at reinføri, umhvørvi, arbeiðsumhvørvi, trygd á arbeiðsplássinum, tíð, búskapi og góðsku.

4)   At matgera skundverðar, heitar, flógvar og kaldar rættir við røttum grundleggjandi tilgerðarhættum og í samsvari við reglur um reinføri og innaneftirlitsskipanina hjá virkinum, í sambandi við borðreiðing á sjálvtøkumatstovum, kantinum, kafeterium, hotellum, matstovum og fyritøkum, ið bera mat út.

5)   At leggja til rættis, matgera og borðreiða matskráir við atliti at føðsluvirði í matinum og gera føðsluútrokningar sambært galdandi lóggávu.

6)   At laga seg til arbeiðið og samstarvið í køkinum innan tey vanligastu sløgini av handilsvirkjum og fylgja menningini av teimum.

7)   At arbeiða í toymum og virka við í menningini av arbeiðinum.

8)   At vísa skapandi evni, hug og evni at læra nýtt og taka ábyrgd.

9)   At vera smidligur og luttaka í samstarvi við starvsfelagar, viðskiftafólk og aðrar áhugabólkar.

10) At málbera seg munnliga, meta um og skilja hugskot og sjónarmið.

11) At greina og loysa fakligar avbjóðingar sjálvstøðugt, ella sum partur av einum toymi.

12) At ásanna egnu styrkir og veikleikar í sambandi við læring og tileggjan sum grundarlag fyri lívslangari læru.

13) At tæna viðskiftafólki hjá fyritøkuni við atliti at tjóðskapi.

14) At taka samábyrgd fyri, at gestirnir kenna seg vælkomnar og fáa eina góða uppliving.

15) At tæna og greiða gestum frá matskráum og matmentanum og nýta vanligar yrkistekstir á enskum, sum yrkisliga eru viðkomandi.

16) At gera sær greitt, hvønn týdning arbeiðið og fyriskipanarliga staðið hjá hvørjum einstøkum starvsfólki hevur fyri dagliga raksturin hjá fyritøkuni, nýskapan og lønsemi, umframt at virka fyri einum góðum arbeiðsumhvørvi.

17) At avgera, lýsa, keypa inn, góðskumeta umframt at seta rávørur og hálvvirkaðar vørur á rætta staðið.

18) At fyrireika, matgera og borðreiða tað, sum køkurin grundleggjandi hevur á matskránni.

19) At seta saman og matgera veitsluskráir, sjálvstøðugt við byrjandi royndum.

20) At rokna vørunýtslu og gera útrokningar.

21) At seta saman, gera uppskrift og matgera ymsar rættir av matvørum, sum knýttar eru at árstíðunum, við byrjandi skapandi evnum.

22) At arbeiða við bæði à la cartebíleggingum og veitslubíleggingum.

23) At greiða frá føroyskum tilfeingi og matmentan.

*Stk. 2.* Verkliga læran og krøvini til læruplássini verða lýst í námsskipanini [her](https://www.yrkisdepilin.fo/Files/Files/Namsskipan/Gastronom%20n%C3%A1msskipan%20klokkut%C3%ADmar%201.%20april%202023.pdf)