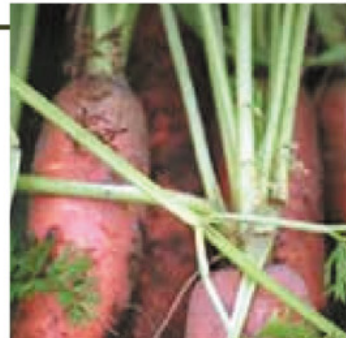


# TILRÁÐING

um íverksetan av yrkisútbúgving,  
sum skal geva førleika til  
køksarbeiði og matgerð umborð  
á skipum og á matstovum.



**Tilráðing frá fyribilsnevnd, sum Yrkisútbúgvingarráðið setti í mars 2003**  
til at koma við uppskoti um dagførda skipskokkaútbúgving og tilráðing um  
nýggja matgerðaútbúgving og at samskipa hesar báðar í *eina*  
yrkisútbúgving, sum skal geva førleika til køksarbeiði og  
matgerð umborð á skipum og á matstovum o.l.

*Gjørt permu, margfaldað  
og innbundið hevur*

**YRKI**  **depilin**

**Handað Yrkisútbúgvingarráðnum í mars 2004**

## *Innihald*

1. **Partur: Formæli**
2. **Partur: Tilnevning og arbeiðssetningur**
  - Áheitanin frá Mentamálaráðnum
  - Valið av nevndarlimum
  - Arbeiðssetningurin
3. **Partur: Arbeiðið hjá fyribilsnevndini**
  - Fundargongdin
  - Greining av arbeiðssetninginum og ávegis niðurstøða
  - Stutt lýsing av verandi skipskokkaútbúgving
  - Yrkisútbúgvingarnar í dag
  - Uppskot um útbúgvingskipan innan matvøruyrkið framyvir
  - Gastronomhjálpáraútbúgvingin – útbúgving, sum skal geva førleika til køksarbeiði og matgerð umborð á skipum og á matstovum o.l.
  - Innihaldið í útbúgvingini
  - Tørvurin á fakfólki
  - Útbúgvingarstað
  - Lærusáttmálaviðurskifti
  - Bú- og ferðaviðurskifti
  - Neyðugt at áseta førleikakrøv
  - Kostnaðarmeting
  - Týðningurin av tilmæltu skipanini
4. **Partur: Niðurstøða og tilráðing**

### **Fylgiskjøl:**

- Bólking av yrkisútbúgvingunum
- Yvirlit yvir virknar lærusáttmálar
- Heimasíða um gastronomhjálpáraútbúgvingina

## 1. Partur

### *Formæli*

Krøvini til arbeiðslívið og annað virkseimi gerast støðugt størri og størri, bæði tey krøv, sum sett verða lokalt, men ikki minni globalt. Henda veruleika mugu øll, ið varða av privatum eins og almennum arbeiðsplássum, fyrihalda seg til, og mugu vit bera saman við støðuna í teimum londum, vit bæði hava sum fyrimynd og sum kappingarneytar.

Førleikarnir hjá starvsfólkinum at laga seg til nýggjar umstøður verða umráðandi fortreytir fyri eini væl virkandi vinnu og framkomnum samfelag komandi árin.

Innan matgerð og køksarbeiði er neyðugt at hava útbúgvandi fólk, tí at bæði fakligu og almennu krøvini við atlitum til matvørum, matgerð, reingerð og umhvørvi her heima og í altjóða høpi alsamt økjast og herðast.

Skipskokkaútbúgvingin er afturúrtilgá, í mun til tey krøv nútíðin setir, og sum londini um okkum hava samtykt, eins og tørvurin á útbúnum fólkum á landi er stórur eitt nú á bústovnum, kantinum og matstøðum.

Í arbeiði sínum hevur fyribilsnevndin sett seg inn í tilfar, sum ein nevnd hevur gjørt fyri Mentamálaráðið fyri umleið tveimum árum síðani um ”Tørvin og móguleikarnar fyri at seta á stovn kokka-/tænaraskúla í Klaksvík”. Mentamálaráðið hevur givið nevdini heimild til at nýta tilfarið frá tí nevdini í arbeiði sínum.

Eisini hevur fyribilsnevndin sett seg inn í ritgerðina ”En beskrivelse af negative livsstilsfaktorer hos trawlerbesætning på langfart”, sum Anna Maria Simonsen í útbúgving síni sum sjúkrarøktarfrøðingur innan umhvørvi hevur latið úr hondum og sum snýr seg um kostvanar og heilsustøðuna hjá sjómonnum.

Til grund fyri arbeiðið, hevur nevndin somuleiðis sett seg inn í galdandi regluverk (lógir, kunngerðir og reglur annars) bæði á sjóvinnuøkinum og innan matvøruyrkið sum heild. Harumframt hevur Yrkisdepilin latið nevdini tilfar um lærlingatilgongd og upplýsingar um lærlingaviðurskifti yvirhøvur. Eisini hevur nevndin havt fleiri fundir við fólk frá vinnuni eins og fund við danskar myndugleikar, skúlar og vinnu.

Fyribilsnevndin hevur lagt stóra orku í uppgávuna at koma við einari tilráðing um dagføring/broyting av skipskokkaútbúgvingini og tilráðing um nýggja matgerðarútbúgving og at samskipa hesar báðar í *eina* yrkisútbúgving, sum skal geva førleika til køksarbeiði og matgerð umborð á skipum og á matstovum o.l., og er tað hennara vón, at niðurstøðan og tilmælið hjá nevdini fær ta neyðugu undirtøkuna.

## 2. Partur

### *Tilnevning og arbeiðssetningur*

#### Áheitan frá Mentamálaráðnum

Í skrivi til frá Mentamálaráðnum, dagfest 17. mars 2003, verður heitt á Yrkisútbúgvingarráðið um at taka skipskokkaútbúgvingina upp til viðgerðar.

Í skrivinum frá Mentamálaráðnum varð m.a. soleiðis sagt: *Við støði í § 21 , stk. 2, nr. 7 í yrkisútbúgvingarlógini, heitir Mentamálaráðið á Yrkisútbúgvingarráðið um, at settur verður ein arbeiðsbólkur at dagføra kunngerðina um kokkaútbúgvingina á Klaksvíkar Sjómannsskúla. Ætlanin við skipskokkaútbúgvingini er, at hon kann verða partur av yrkisútbúgvingini til kokk og kunna veita avriksflutning til kokkaútbúgvingina. Útbúgvingin skal lúka tær førleikatreytir, ið verða settar til kokkar við føroyskum skipum. Arbeiðsbólkurin eigur eisini at kanna móguleikan fyri, at køksarbeiði, har tørvur ikki er á eini fullari yrkisútbúgving innan kokkayrkið, fær sín tørv nøktaðan í somu útbúgving.*

Áheitanin frá Mentamálaráðnum varð lögð fyri Yrkisútbúgvingarráðið á ráðsfundinum tann 26. mars 2003 - mál nr. 4-2002/2003, og samtykti ráðið tá, at sett varð ein fyribilsnevnd samsvarandi yrkisútbúgvingarlógini til at viðgera málið og lata Yrkisútbúgvingarráðnum sína tilráðing.

#### Val av nevndarlimum

Ráðsfyrisitingin heitti í skrivi í juli 2003 á Føroya Fiskimannafelag, Føroya Reiðarafelag, Húsarhaldsskúla Føroya, Klaksvíkar Sjómannsskúla og Mentamálaráðið um at velja limir í fyribilsnevndina. Valdir vóru hesir limir:

Erling Joensen, valdur av Føroya Fiskimannafelag

Jógvan Norðbúð, valdur av Føroya Reiðarafelag

Johanna á Tjaldrafløtti, vald av Føroya Húsarhaldsskúla

Jákup Ziskason, valdur av Klaksvíkar Sjómannsskúla

Niclas Hovgaard, valdur av Mentamálaráðnum

Petur Oluf Hansen er skrivari

## Arbeidssetningur

Saman við innkallingini til 1. fundin í fyribilsnevndini, hevði skrivarin tilevnað eina leiðbeining í sambandi við arbeiðið hjá nevndini, har m.a. verður soleiðis sagt frá:

Uppgávan hjá fyribilsnevndini er í høvuðsheitum at koma við einari tilráðing til Yrkisútbúgvingarráðið um viðurskifti í sambandi við útbúgvingina.

Tilráðingin verður síðani viðgjörd á ráðsfundi, sum við støði í henni tekur avgerð um, hvat ráðið skal mæla landsstýrismanninum til.

Víðari verður sagt í innkallingarskrivinum, at tað sambært yrkisútbúgvingarlógina er ásett, at ein yrkisútbúgving skal

- nøkta tørvin hjá vinnuni, tá ið um ræður fakligan førleika og almennan kunnleika,
- leggja grundarlag undir framtíðar yrki og framhaldandi útbúgving,
- verða skipað sum ein skiftivís verklig upplæring á læruplássi og undirvísing í skúla, og
- verða grundað á lærusáttmála samsvarandi galdandi ásetingum.

Og at arbeidssetningurin hjá fyribilsnevndini m.a. er

- 1) at meta um tørvin á útbúgvingini, herundir upplæringina innan økið,
- 2) at viðgera spurningin, hvussu tryggjað verður ein faklig upplæring og almennandi undirvísing,
- 3) at gera eina meting av, hvørt skipskokkaútbúgvingin kann verða partur av yrkisútbúgvingini til kokk og kunna veita avriksflutning til eina fulla kokkaútbúgving,
- 4) at tryggja, at útbúgvingin lýkur tey førleikakrøv, ið sett verða til kokkar við føroyskum skipum,
- 5) at kanna móguleikan fyri, at køksarbeiði, har tørvur ikki er á eini fullari yrkisútbúgving innan kokkayrkið, fær sín tørv nøktaðan í somu útbúgving, og
- 6) at lýsa, hvussu ein mógulig kokkaútbúgving eigur at verða skipað, her í millum við atliti at innihaldinum, býtinum millum verkliga partin og skúlapartin o.s.fr.

*Ætlanin við skipskokkaútbúgvingini er, at hon kann verða partur av yrkisútbúgvingini til kokk og kunna veita avriksflutning til kokkaútbúgvingina, og at køksarbeiði, har tørvur ikki er á eini fullari yrkisútbúgving innan kokkayrkið, fær sín tørv nøktaðan í somu útbúgving.*

### 3. Partur

#### *Arbeiðið hjá fyribilsnevndini*

#### Fundargongdin

Fyribilsnevndin hevur havt 9 fundir. Fyrsti fundurin varð hildin 5. november 2003 og tann seinasti 16. mars 2004.

Samanumtikið kann sigast, at arbeiðið hjá nevdini hevur gingið væl, og eru limirnir í nevdini samdir um niðurstøðuna og tilmælini í hesi tilráðing.

Nevndin hevur vitjað Klaksvíkar Sjómannsskúla, Føroya Húsarhaldsskúla og Tekniska Skúla í Klaksvík og hevur kunnað um arbeiðið hjá nevdini og samskipt um teirra sjónarmið og møguleikanum fyri einari samskipan av matvøruútbúgvingunum har.

Partur av nevdini hevur verið á fundi við danska Kenslumálaráðið og á fundi við skrivarin í yrkisnevndini innan gastronomhjálparaútbúgvingina fyri at kunna viðkomandi serkøn har um ætlanina. Eisini varð vitjað á “Hotel & Restaurantskolen” í Keypmannahavn, har leiðarar skúlans greiddu frá um útbúgvingina á teirra skúla (*danska heitið á útbúgvingini er “gastronomassistentuddannelsen”*).

*Samanumtikið kann sigast, at arbeiðið hjá nevdini hevur gingið væl, og eru limirnir í nevdini samdir um niðurstøðurnar og tilmælini í hesi tilráðing.*

Eisini hava onnur serkøn lutikið á fundum, eitt nú frá Mentamálaráðnum, fólk frá tænara- og kokkayrkinum, Økonomafelagnum og Felagnum fyri Gistingarhús, har greitt varð frá um tilráðingina hjá fyribilsnevndini.

#### Greining av arbeiðssetninginum og ávegis niðurstøða

Fyribilsnevndin skilir skrivið frá Mentamálaráðnum til Yrkisútbúgvingaráðið í sambandi við tilnevningini av fyribilsnevndini soleiðis, at talan er um

- at gera eina dagføring/broyting av skipskokkaútbúgvingini,
- at gera uppskot til eina matgerðarútbúgving,
- at samskipa hesar útbúgvingar til *eina* yrkisútbúgving, og
- at samskipaða útbúgvingin skal kunna veita avriksflutning til longri matvøruútbúgvingar.

Í báðum førum skilst, at talan er um at útbúgvingin skal verða ein yrkisútbúgving ella partur av slíkari. Eisini verður sagt, at útbúgvingin skal lúka tær førleikatreytir, ið settar verða kokkum við føroyskum skipum.

Við nevndu fatan er fyribilsnevndin komin til ta ávegis niðurstøðuna, at skilabesti hátturin at náa nevnda málsetning er,

- at sett verður á stovn eitt felags støðisár fyri allar yrkisútbúgvingar innan matvøruyrkið,
- at næmingar kunnu velja at halda fram í einari styttri varandi 1 ára útbúgving og enda útbúgvingina sum *gastronomhjálpari* við førleika til køksarbeiði og matgerð umborð á skipum og á matstovum o.l., og
- at lokin hjálparútbúgving skal veita avriksflutning, um næmingur velur at halda fram í einari longri varandi yrkisútbúgving.

Nevndin heldur ikki, at kunngerðin um verandi skipskokkaútbúgving skal dagførast, men at loysnin ístaðin verður sum omanfyri nevnt.

### Stutt lýsing av verandi skipskokkaútbúgving

Útbúgvingin er serliga ætlað sjómonnum, og eru tí fleiri kravd trygdarskeið bygd inn í útbúgvingina, soleiðis at tann beinleiðis undirvísingin í skipskokkaútbúgvingini einans er 54 dagar í allari lestrarhálvuni.

Talan er einans um skúlagongd og ikki um verkliga upplæring á virkjum ella umborð á skipum e.l. Tað eru sjóvinnu-myndugleikarnir, sum seta krøv og hava eftirlit við skipum.

*Skipkokkaútbúgvingin fer í løtuni fram á Klaksvíkar Sjómannsskúla. Hon varar eina lestrarhálvu (5 mánaðir). Næmingatilgongdin er umleið 24 árliga, og taka umleið 20 av teimum prógv.*

Í manningarlógini – Løgtingslóg nr. 63 frá 3. juli 1998 um manning av skipum – er soleiðis ásett í § 7:

*Á fòrum har manningin er størri enn 8, men ikki størri enn 20, skal vera kokkur, og á fòrum har manningin er størri eisini kokkadrangur. Í hesum tølum er kokkur ikki taldur. Á ferðamannaskipum kann Sjóvinnufyrisingin fyriseta størri tal av kokkum. Fyriskipaður kokkur ella hovmeistari skal hava vinnubræv sum skipskokkur. Á skipum, skrásettum í Føroysku Altjóða Skipaskránni (FAS), verður loyvt at vera í starvi sum skipskokkur uttan sjóvinnubræv, um avvarðandi hevur havt lærutíð tilsamans 48 mánaðir í kokkayrkinum, av hesum í minsta lagi 24 mánaðir á havskipum.*

Í kunngerð nr. 132 frá 14. sept. 1992 um grundskeið í skipskokkayrkinum er soleiðis ásett:

*Við heimild í § 7 í løgtingslóg nr. 65 frá 5. juni 1984 um sjómansútbúgving, sum broytt við løgtingslóg nr. 2 frá 9. januar 1986 og løgtingslóg nr. 64 frá 21. mai 1987 hevur landsstýrið fyrisett:*

*§ 1. Grundskeið fyri skipskokkar fer fram á sjómannsskúlum.*

*§ 2. Ein og hvør, sum hevur lokið skylduga skúlagongd fólkaskúlans, kann verða upptikin á grundskeið fyri skipskokkar.*

*Stk. 2. Umsókn um upptøku verður send viðkomandi sjómannsskúla.*



§ 3. Frálærutíðin er 20 vikur á 40 tímar og fevnir um hesar lærugreinir: Samtíðarkunning, føroyskt, danskt, enskt, rokning/støddfrøði, reingerð/føðslulæra, sjómansskapur, trygd á sjónum, fiskivinna, proviantering, matgerð, baking, fyrstahjálp, eldsløkking.

§ 4. Til próvtøkuna verða 8 próvtøl givin:

Føroyskt	1 próvtal í skrivligum
Danskt	1 próvtal í skrivligum
Enskt	1 próvtal í skrivligum
Rokning/støddfrøði	1 próvtal í skrivligum
Reingerð/føðslulæra	1 próvtal
Proviaivering	1 próvtal í skrivligum
Matgerð	1 próvtal
Baking	1 próvtal.

§ 5. Henda kunngerð fær gildi 1. august 1992. Stk. 2. Samstundis fer úr gildi kunngerð nr. 90 frá 6. juli 1988 um grundskeið í skipskokkayrkinum.

Líknandi skipskokkaútbúgving í Danmark varð tikin av seinast í áttatiárunum. Krøvini har eru nú tey, at ein fyrst skal hava fullført eina Gastronomútbúgving við sergrein sum fult útbúgvinn kokkur, sum tilsamans tekur 4 ár, og harumframt taka eitt serligt skeið fyri skipskokkar, sum varar 5 vikur.

Fiskeindustrien er yderst usikker og sårbar og er det min overbevisning at blandt andet en målrettet indsats fra sundhedssektoren for at sikre et godt og sundt arbejdsmiljø er en af betingelserne for en fortsat kvalificeret tilgang til erhvervet.

Brot úr ritgerð hjá Onnu Mariu Simonsen, umhvørvissjúkrasystir um kostvanar og heilsuviðurskipti hjá sjómonnum.

## Yrkisútbúgvingarnar í dag

Í yrkisútbúgvingarskipanini eru nær skyldar útbúgvingar skipaðar í útbúgvingarbólkur. Í løtuni eru bólkarir 10 í tali og eru hesir:

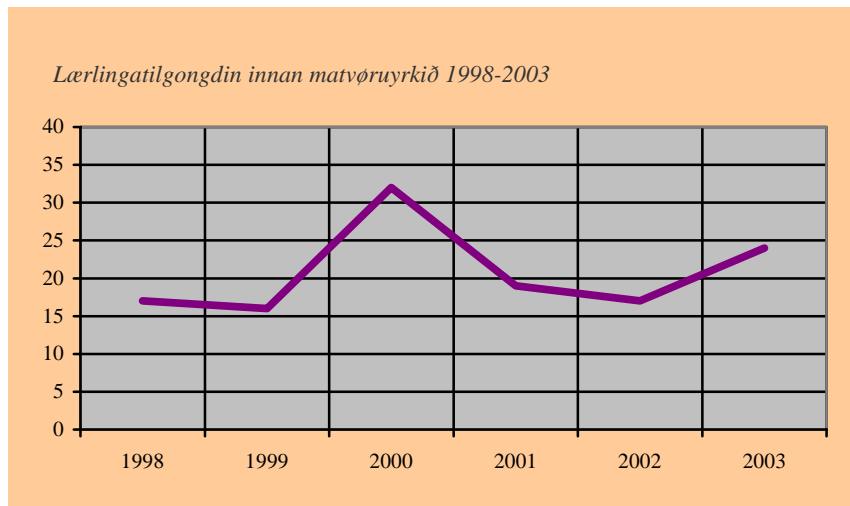
1. Byggiyrkið (húsasmiðir, bygningssnikkarar, múrarar o.o.)
2. El- og samskiptisyркиð (elektrikarar, miðlatøknarar o.o.)
3. Fiskaídnaðar- og havbúnaðaryркиð (alarar og fiskavirkarar)
4. Flutningsyrkið (bilmekanikarar, flogmekanikarar o.o.)
5. Metallyrkið (maskinsmiðir, rørsmiðir, stálskipasmiðir o.o.)
6. Grafiska- og miðlayrkið (miðlagrafikarar, prentarar, fotografarar o.o.)
7. Tænastu- og tilvirkisyркиð (hárfriðkarar, klæðnavirkarar o.o.)
8. Skrivstovuyркиð (skrivstovufólk, lækna- og advokatskrivarar o.o.)
9. Handilyrkið (heil- og smásølufólk, dekoratørar, o.o.)
10. Matvøruyrkið (sí næstu blaðsíðu)

Í flestu útbúgvingarbólkunum er onkur útbúgving, har øll skúlagongdin fer fram í føroyskum skúla. Í øðrum førum fer partur av skúlagongdini fram í føroyskum og í donskum yrkisskúla, og í triðja lagi fer øll skúlagongdin fram í donskum skúla.

Í fylgiskjali 1 sæst eitt yvirlit yvir bólking av yrkisútbúgvingunum, meðan fylgiskjal 2 vísir yvirlit yvir virknar lærusáttmálar, t.v.s. sáttmálar sum eru í gildi tann 1. januar 2004.

Í seinast nevnda útbúgvingarbólkinum (matvøruyrkinum) eru hesar útbúgvingar:

Bakarar  
Kokkar  
Køksatstøðarar  
Kondittarar  
Matstovuatstøðarar  
Mejaristar  
Reseptiónistar  
Slaktarar  
Tænarar og  
Viðskerafrýr



### Uppskot um útbúgvingarskipan innan matvøruyrkið framyvir

Nevndin mælir til, at allar útbúgvingarnar innan matvøruyrkið verða savnaðar í einum støðisári við skúlagongd í Føroyum – sí strikumyndirnar á bls. 11. Grundgevingin hesum viðvíkjandi er, at út við hálvthundrað lærlingar eru í læru innan matvøruyrkið um ársskiftið 2003/2004 (10 kokkar, 7 tænarar, 19 bakarar, 6 kondittarar og 5 reseptionistar – tó *eingin* køksatstøðari (køkken-assistent). Øll skúlagongdin í nevndu yrkisútbúgvingum fer í dag fram í donskum yrkisskúlum.

Afrat lærlingunum taka sum nevnt umleið 20 prógv sum skipskokkar árliga á Klaksvíkar Sjómannskúla.

Um fólk, sum starvast í kantinum, sambylum, vistarheimum, umlættingarheimum, næmingabústøðum og matstovum eisini skuldu havt eina køks- og matgerðarútbúgving, er talan um eina enn størri tilgongd.

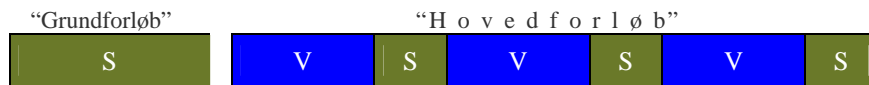
Harafturat kann nevast, at teir mongu barnagarðarnir og vøggustovurnar kring landið ikki hava fólk í starvi við matgerðaútbúgving. Tosið um, at børn í framtíðini møguliga eisini skulu kunna fáa døgurða á skúlnum, fer eisini at seta síni krøv til útbúgving innan matgerð.

Donsku yrkisútbúgvingarnar verða skipaðar soleiðis, at byrjað verður við einum sonevndum “grundforløbi”, har útbúgvingarnar eru skipaðar í bólkar. Í tí skipanini hevur danska matvøruyrkið heitið “Fra jord til bord” og varir frá 20 til 60 vikur. Sambært upplýsingum er miðaltíðin 30 vikur.

Aftaná “grundforløbið” fer lærlingur undir 2. partin í yrkisútbúgvingini, eisini nevnt “hovedforløb”. Ymiskt er, hvussu skúlapartarnir og verkligu partarnir í teimum mongu útbúgvingunum í “hovedforløbinum” eru settir saman.

Fyribilsnevndin heldur, at viðvíkjandi matvøruútbúgvingum, ið vara 2 til 3 ár eftir støðisárið (*longri varandi útbúgvingar* – so sum hotellkokkar, bakarar, slaktarar, køksatstøðarar o.o.), fer kravda skúlagongdin í 2. partinum í útbúgvingunum framyvir helst fram á donskum skúla, m.a. tí at næminga-/lærlingagrundarlagið herheima innan ta einstøku útbúgvingina er ov lítið.

*Dømi um verandi donsku yrkisútbúgvingarskipanina:*



S = skúli og V = verklig upplæring

“Grundforløb” 20-60 vikur – miðalskúlagongdin er tó um 30 vikur

“Hovedforløb”, har lærutíðin er uml. 3 ár og skúlaskeiðini tils. uml. 30 vikur

Er hinvegin talan um eina styttri varandi matvøruútbúgving eftir støðisárið, mælir fyribilsnevndin til at skipa slíka sum eina 1-ára útbúgving á líknandi hátt sum danska sonevnda “gastronomassistent” útbúgvingin. Henda útbúgving er skipað sum nevnt niðanfyri.

Sambært donsku kunngerðini um “Bekendtgørelse om uddannelsen til gastronom”, er soljóðandi áseting í § 1, stk. 1:

*Uddannelsens formål er, at eleven gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår kompetence som gastronom, jf. stk. 2, eller delkompetence, jf. Erhvervsuddannelseslovens § 15, stk. 2 som gastronomassistent. (undirstrikað av nevndini).*

*Verandi danska gastronomhjálpáraútbúgvingin:*



S = skúli og V = verklig upplæring

“Grundforløb” 20-60 vikur – miðalskúlagongdin er tó um 30 vikur

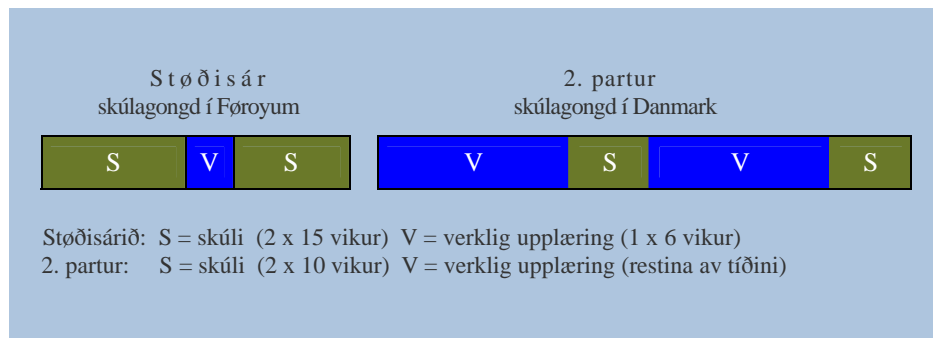
“Hovedforløb” 1 ár, harav 1 skúlaskeið á 10 vikur

### Gastronomhjálpáraútbúgvingin – útbúgving, sum skal geva førleika til køksarbeiði og matgerð umborð á skipum og á matstovum o.l.

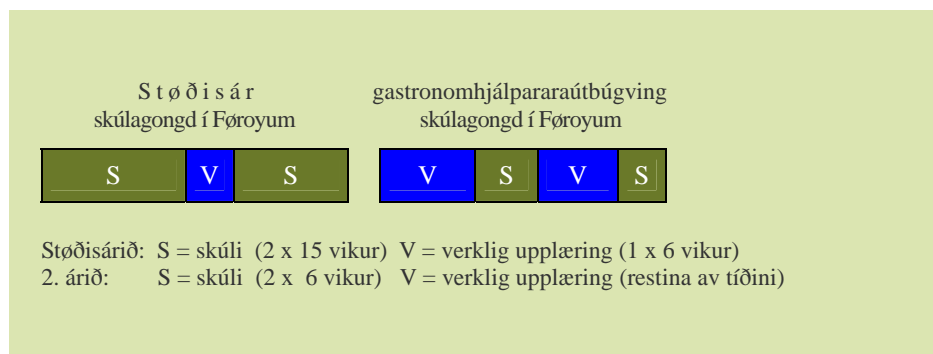
Sum nevnt frammanfyri, mælir fyribilsnevndin til, at at sett verður á stovn eitt felags *støðisár* fyri allar yrkisútbúgvingar innan matvøruyrkið, og at næmingar eftir *støðisárið*:

- kunnu velja at halda fram í 2. partinum í einari av teimum longri varandi útbúgvingunum
- ella at halda fram 2. árið og enda útbúgvingina sum *gastronomhjálpáparar* við førleika til køksarbeiði og matgerð umborð á skipum og á matstovum o.l.

#### Uppskot til føroyska skipan innan longri varandi yrkisútbúgvingar:



#### Uppskot til føroyska skipan innan styttri varandi yrkisútbúgvingar:



Fyribilsnevndin mælir til, at í føroysku skipanini verður danska “grundforløbið”, sum í miðal er 30 vikur, ístaðin eitt heilt skúlaár.

Sambært donsku myndugleikunum, skúla og yrkisnevnd, ið nevndin hevur havt samband við, verður næmingur/lærlingur, sum hevur lokið gastronomhjálpáraútbúgvingina og sum velur at halda fram í einari av teimum longru útbúgvingunum frítikin fyri 1. og 2. árið. T.v.s., at hann byrjar á 3. árinum (sí ritmyndina á bls. 15).

Viðvíkjandi førleikakrøvunum hjá teimum, sum starvast umborð á skipum ella á matstovum skal viðmerkjast, at ongar ásetingar í lóg ella kunngerðum eru, sum er, settar í gildi hesum viðvíkjandi. Sí meira um hetta undir yvirskriftini *førleikakrøv* seinni í tilráðingini.

Fyribilsnevndin er eisini greið yvir, at uppskotið til skipskokk ikki er á sama stigi sum danska skipanin. Nevndin heldur tað verða uppgávan hjá myndugleikunum at gera av, um skipskokkur skal lúka fulla kokkaútbúgving (4 ár) ella 2 ár samsvarandi tilráðingini hjá nevndini, sum hóast alt er ein rættiliga stór broyting og betring í mun til verandi skipan.

Nevndin mælir til, at í eina tíð framyvir eiga skipskokkar, ið hava evni og royndir sum kokkar, at fáa undantak (dispensatió) til at røkja skipskokkastarvið. Eisini eiga móguleikarnir at verða til staðar hjá royndum skipskokkum at fáa eina uppskúling, soleiðis at hesir verða dagfórdir javnbjóðis útbúnum gastronomhjálparum. Hetta kann gerast við at skipa fyri skeiðum – annaðhvørt innan skipanina til gastronomhjálpara ella sum eitt *yrkissteið*.

Avriksflutningur (meritt) verður givin, um ein, ið hevur lokið støðisárið ella gastronomhjálparaútbúgvingina, síðani fer undir eina av teimum longri varandi útbúgvingunum.

Næmingur, sum gevst aftaná fyrsta árið, eigur at fáa prógv fyri lokið støðisár.

*Hevur ein lokið støðisárið ella gastronomhjálparaútbúgvingina, ber til at halda fram í einum av teimum longri varandi yrkisútbúgvingunum innan matvøruyrkið so sum kokkur, bakari, slaktari, køksatstøðari o.s.v., og fær ein tá avriksflutning, t.v.s., at vanliga verður lærutíðin stytta samsvarandi.*

## Innihaldið í útbúgvingini

Í støðisárinum er meginparturin av undirvísingini felags fyri allar útbúgvingarnar innan matvøruyrkið. Fyribilsnevndin heldur ikki, at hon nágreiniliga skal tilskila, hvørjar almennar og fakligar lærugreinir eiga at verða í støðisárinum og gastronomhjálparaútbúgvingini, men at hetta er nakað, sum ein annar arbeidsbólkur ella yrkisnevndin eigur taka støðu til, um so verður, at tilráðingin frá fyribilsnevndini verður sett í verk.

Tó skal í stuttum greiðast frá, hvussu gastronomhjálparaútbúgvingin er sett saman í dansku skipanini.

Í omanfyri nevndu dansku kunngerðini (bls. 10) um gastronomútbúgvingina, er soleiðis ásett í § 2, stk. 1:

*Det er uddannelsens mål, at den uddannede med kompetence som henholdsvis gastronom eller gastronomassistent har et grundlæggende kendskab til køkken-, restaurant- og hotelbranchen samt en elementær viden om serviceydelser. Den uddannede skal kende og efterleve bestemmelser og relevant lovgivning for området. Desuden skal den uddannede have indsigt i og forståelse af beskæftigelsesområdets miljømæssige og arbejdsmiljømæssige forhold samt håndteringen af sådanne problemstillinger i forbindelse med fagets udførelse.*

Í stk. 5. er soleiðis ásett:

*Den uddannede med delkompetencen som gastronomassistent skal endvidere kunne:*

- 1) *vurdere råvarer,*
- 2) *anvende grundtilberedningsmetoder ved tilberedningen af fastfood samt kolde, lune og varme retter og*
- 3) *tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i køkkenet i de almindeligste forretningstyper og følge disses udvikling.*

Sambært upplýsingum á heimasíðuni hjá “Hotel og Restaurantskolen” i Danmark – sí fylgiskjal 3 og 4 - eru lærugreinirnar í gastronomhjálparaútbúgvingini hesar:

**Fakligu lærugreinirnar í støðisárinum:**

- Fyrstuhjálp
- Heilsa
- Umhvørvi
- Vørukunnleiki
- Framleiðslutøkni
- Reinføri
- Sölu-, gesta- og kundatænasta
- Matarmentan
- Hotell- og matstovukunnleiki

*Ein stórir partur av undirvísingini er tvørfaklig við verkætlanum, og fer partvíst fram í einum køki/messu ella á einari matstovu.*

Fyribilsnevndin mælir til, at í føroysku støðisútbúgvingini eiga eisini tær almennu lærugreinirnar, sum t.d. liggja í støðisútbúgvingi innan tøkni ella støðisárinum innan fiskivinnuútbúgvingina, eisini at liggja í støðisárinum innan matvøruyrkið. Talan er um t.d. føroyskt, enskt, støddfrøði, alis- og evnafrøði og samfelagsfak annaðhvørt á einum gymnasialum C-stigi ella møguliga eisini á einum lægri stigi. Sálarføði er eisini ein lærugrein, sum liggur í donsku útbúgvingini.

Mælt verður somuleiðis til, at næmingurin/lærlingurin mitt í støðisárinum fær verkliga upplæring í 6 vikur.

Ein stórir partur av undirvísingini er tvørfaklig við verkætlanum og fer partvíst fram í einum køki/messu ella á einari matstovu.

**Fakligu lærugreinirnar í 2. árinum:**

Sambært omanfyri nevnda skúla, eru fakligu lærugreinirnar í 2. árinum hesar:

- Starvsvenjing í køki
- Føðslulæra
- Reinføri í framleiðsluni
- Vørukunnleiki
- Virkisbúskapur
- Matarkort
- Tiltrættalegging og framleiðsla
- Söla og tænasta

Í seinna árinum eiga eisini lærugreinir at verða havdar, sum fata um føroyska matarmentan, og sum hava týdning í sambandi við matgerð í Føroyum bæði á landi og umborð á skipi.

Fyribilsnevndin mælir til at fylgja teimum tilráðingum, sum omanfyri nevndi skúli legði dent á, nevnliga,

- í fyrsta lagi lata útbúgvingina nøkta tann heimliga tørvin, t.v.s. at útbúgvingin sum gastronomhjálpari skal geva neyðuga førleikan til køksarbeiði og matgerð umborð á skipum og á matstovum o.l.
- og í øðrum lagi at skipa útbúgvingina soleiðis, at lærlingur, sum velur at halda fram aftaná gastronomhjálpáráðingina í einari av teimum longri varandi útbúgvingunum fær so stóran avriksflutning sum til ber.

Til at náa seinna nevnda mál varð mælt til at lata innihaldið í útbúgvingini hava størstu felagsmongdina í teimum útbúgvingum, har lærlingatilgongdin er størst. Hetta til tess, at so mong sum til ber kunnu fáa mest møguligan avriksflutning, um valt verður at halda fram í einari av teimum longri varandi útbúgvingunum innan matvøruyrkið.

Sum áður nevnt, eru hesi undir útbúgving innan matvøruyrkið í Føroyum í dag: 19 bakarar, 10 kokkar, 7 kondittarar, 7 tænarar og 5 reseptionistar. Um nevnda tilráðing verður fylgd, skal innihaldið í størstan mun lagast til bakaraútbúgvingina og kokkaútbúgvingina. Harnæst til tær triggjar seinast nevndu útbúgvingarnar.

Fyribilsnevndin mælir til, at arbeiðsbólkurin ella yrkisnevndin, sum skal áseta innihaldið í gastronomhjálpáráðingini, um so er, at avgerð verður tikin um at seta útbúgvingina í verk, leggur innihaldið til rættis í samsvari við omanfyri nevndu meginreglur.

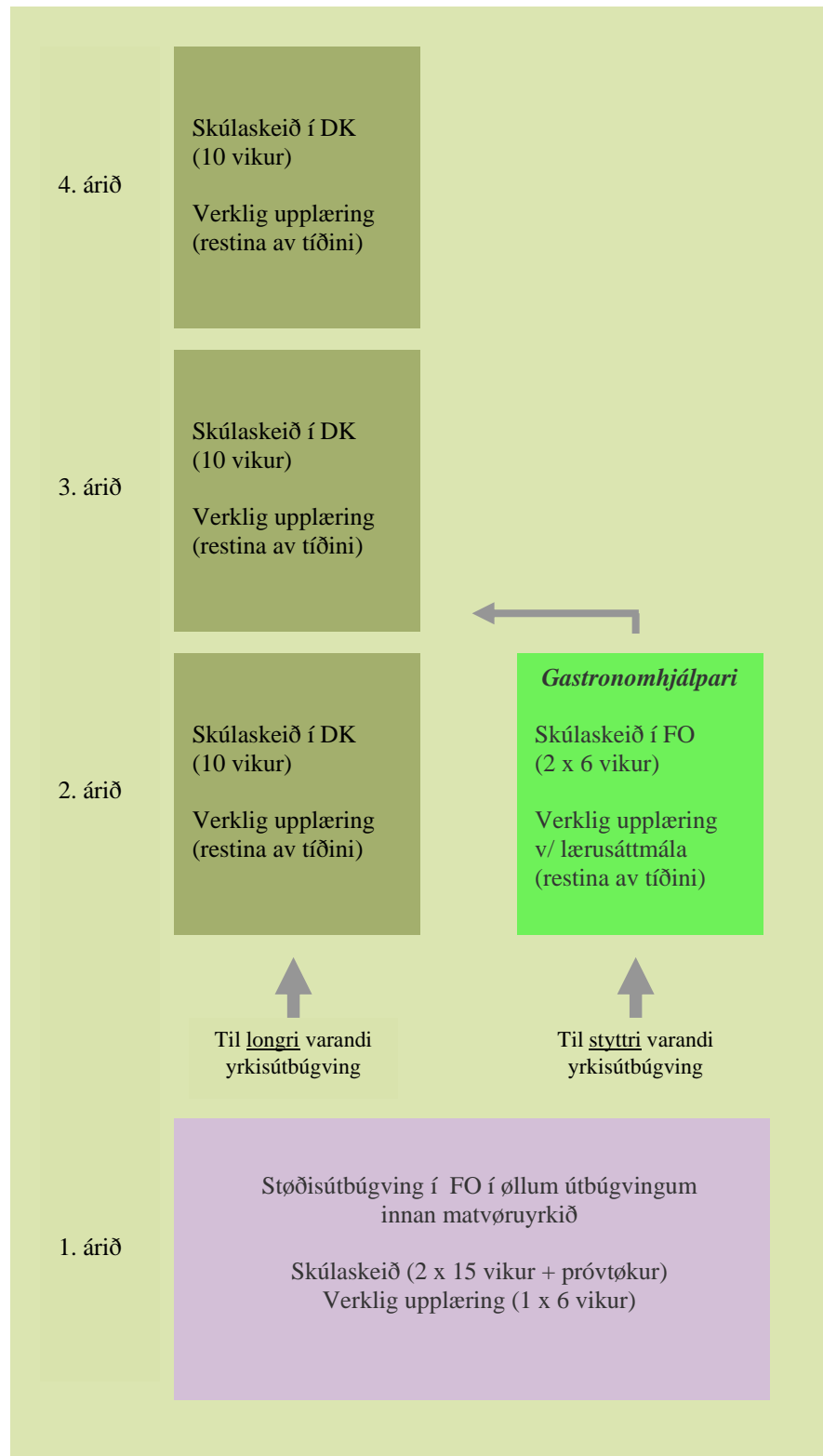
Útbúgvingin endar við sveinaroynd, sum er skipað sum ein verkætlan við einum ástøðiligum og einum verkligum parti.

*Tilmælt útbúgvingarskipanin kann sostatt eisini koma at nøkta tørvin og fakligu krøvini hjá teimum, sum t.d. starvast í kantinum, sambýlum, vistarheimum, umlættingarheimum, næmingabústøðum og matstovum.*

Útbúgvin gastronomhjálpari hevur sambært nevnda skúla

- stóran kunnleika til rávørur, at gera kaldar, flógvar og heitar rættir, liðilgleika innan alt køksarbeiði og at verða partur av einum toymi,
- førleika at starvast á matstovum, hotellum, størri stovnum og kantinum,
- kunna útbúgva seg víðari innan eina av teimum longri varandi útbúgvingunum innan matvøruyrkið.
- Fyribilsnevndin er av teirri áskoðan, at útbúgvingin eisini gevur førleika til køksarbeiði og matgerð í sambýlum, vistarheimum, umlættingarheimum, næmingabústøðum og umborð á skipum.

Ritmynd av tilmæltu føroysku útbúgvingarskipanini innan matvøruyrkið





## Tørvurin á fakfólki

Í álitinum um ”Tørvin og møguleikarnar fyri at seta á stovn kokka-/tænara-skúla í Klaksvík” verður sagt, at tann nevndin kannaði tørvin á útbúnum fólki í kantinum og á bústovnum runt landið. M.a. verður greitt frá, at í Tórshavn (í 2001) eru tíggju sambýli, men at einki faklært fólk starvast í køkinum á nøkrum av hesum stovnum. Víðari verður sagt, at Økonoma-felagið hevur sett seg í samband við ta nevndina, og sigur felagið seg hava stóran áhuga í, at ein matvøruútbúgving verður sett á stovn.

Á næstu blaðsíðu er ein uppgerð gjørd yvir stovnar, sum matgera og flýggja út mat til bústovnar og fólk.

Uppgerðin vísir, at fleiri enn 1000 døgurður verða gjørdir dagliga á nevndu stovnum. Á stovnum eru 30% útbúgvín økonomar, 19% hava eina køks-atstøðaraútbúgving (køkkenassistent), meðan meira enn helvtin (51%) als onga matgerðarútbúgving hava.

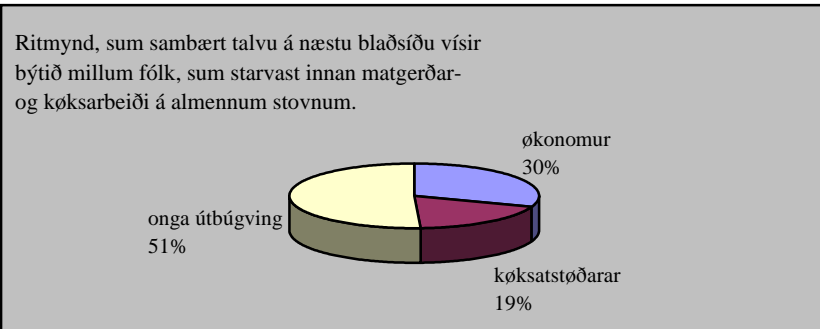
Kantinir, sambýli, vistarheim, umlættingarheim, næmingabústaðir og matstovur annars hava sum skilst ikki nøktandi tal av fólki í starvi við útbúgving innan matgerð – í nógvum førum als eingi. Kravið átti at verið, at slík í minsta lagi hava lokið eina gastronomhjálparaútbúgving, soleiðis sum fyribilsnevndin mælir til.

Teir mongu barnagarðarnir og vøggustovurnar kring landið hava sum skilst ikki fólk í starvi við matgerðarútbúgving. Tosið um, at børn í framtíðini møguliga eisini skulu kunna fáa døgurða á skúlunum, fer eisini at seta krøv til útbúgving innan matgerð.

Hetta framgongur eisini undir “Heilsumál” í nýggja samgonguskjalinum, har sagt er soleiðis: *Ein langsíktá skipan fyri heilsugóðan mat til børn verður løgd til rættis*. Eisini verður í hesum døgum spurningurin um neyðugar broytingar og dagføringar av verandi matvørlóggávu nógv umrøddur.

Harumframt er tørvurin á skipskokkum við nóg hollari útbúgving ikki nøktaður.

Í samrøðu við leiðarar og fakfólk á stovnum og matstovum, har matgerð fer fram, gongur sum ein reyður tráður fram, at útbúgvingin sum hana, fyribilsnevndin mælir til, er stórliga tiltrond.



Yirlit yvir nakrar av stovnunum, sum matgera og útflyggja mat

Stovnur	Døgurðar	Øko- noma	Køks- atstøðari	Onga útb.	Viðmerkingar
Landssjúkrahúsið Tórshavn	300	5	8	6,2	Gera harumframt døgurðar til Arrestina, Statshospitalið og Pensionatið
Klaksvíkar Sjúkrahús + Norðoya Røktarheim	100	2	2,1	uml. 4	
Suðuroyar Sjúkrahús	120	3		4	Gera harumframt mat til Suðuroyar Ellis- og Røktarheim (30 fólk)
Eysturoyar Ellis- og Røktarheim	70	1	0,7	4,6	
Norðoya Ellis- og Vistarheim	50	1		2	
Ellis- og Avlamis- heimið í Vágum	34	2		4	Gera harumframt mat til vistarheimini í Vágum (15 fólk)
Røktarheimið Áar- garður á Sandi	12		1/2	0,2	Gera harumframt mat til vistarheimini á Sandoyinni (24 fólk)
Lágargarður Tórshavn	48	3	1	5	Gera harumframt mat til Vistarheim o.o. í Havn (70 fólk)
Ellisheimið í Havn	33			3,4	+ 1 vart starv
<b>Samanlagt</b>	<b>769</b>	<b>20</b>	<b>12,2</b>	<b>33,4</b>	
Sambært niðanfyri	300				
<b>Samanlagt íalt</b>	<b>1069</b>				

Sernámsdeildin (Serforsorgin) upplýsir, at á Bústovnum (t.e. við fólk, sum ikki klára seg væl) og á Sambýlum (t.e. við fólk, sum klára seg nøkurlunda sjálvi) verður matgjørt til uml. 100 fólk. Matgerðin fer fram í samstarvi við pedagogar og onnur starvsfólk. Talan er ikki um fólk við útbúgving innan matgerð.

Eisini eru umlættingarheim (Dáin í Klaksvík, Frítíðarheimið í Skrivaragøtu í Havn umframt onnur), har matgerðar- og køksarbeiði fer fram á sama hátt.

Kommunurnar hava Sambýlini, og í Suðuroynni er tað eins og í Havn soleiðis, at matgerðin fer fram í samstarvi við starvsfólkini í býlunum. Í Suðuroy verður matgjørt og matur koyrdur út til eini 25 fólk.

Niðurstøðan er, at matgjørt verður kring landið á Bústovnum, Sambýlum og øðrum stovnum til eini 300 fólk.

Kommunan í Havn upplýsir, at í Vøggustovum og Barnagørðum, sum eru 28 í tali við millum 1500 og 1600 plássum, eru eingi starvsfólk við matgerðarútbúgving, heldur ikki á teimum stovnum, sum gera døgurða 1 ferð um vikuna sum eitt tilboð til børnini.

Ein meting er, at barnagarðs- ella vøggustovupláss er fyri uml. 1000 børnum í restini av landinum, har støðan er tann sama sum í Havn.

## Útbúgvingarstað

Fyribilsnevndin hevur kannað møguleikarnar fyri at hava eitt støðisár innan matvøruyrkið og gastronomihjálparaútbúgvingina í Klaksvík.

Sum nevnt fer skipskokkaútbúgvingin í dag fram á Klaksvíkar Sjómans-skúla, og hevur Føroya Húsarhaldsskúli í Klaksvík undirvísing (skeið) fyri ungum í matgerðar- og húsarhaldslærgreinum. Eisini hevur Techniski Skúlin í Klaksvík eina matvørubreyt (eisini nevnd “processlinjan”) í yrkis-gymnasialu HT-útbúgvingini.

Nevndin hevur verið á skúlunum í Klaksvík og havt fund við skúla-leiðslurnar har um spurningin. Nevndin er komin til ta niðurstøðu, at tað væl letur seg gera at hava eitt slíkt støðisár innan matvøruyrkið og eina gastronomihjálpararútbúgving, og verður mælt til, at nevndu skúlar samstarva á hesum økinum.

*Fyribilsnevndin metir annars, at nú undirsjóvartunnill millum Norðuroyggar og meginøkið gerst veruleiki um fá ár, verða hvørki bú- ella ferðaviðurskiptini forðing fyri, at eitt støðisár kann liggja í Klaksvík, sum jú eisini frammanundan hevur útbúgvingar og skeið á matvøruøkinum.*

Hvat viðvíkur undirvísingarførleika metir fyribilsnevndin, at nevndu skúlar hava neyðugu lærararnar við teimum neyðugu fakligu og almennu undirvísingarførleikunum á grund- og miðnámsstigi.

## Lærusáttmálaviðurskipti

Skal talan verða um eina yrkisútbúgving er meginreglan tann, at lærusáttmáli verður stovnaður millum næming/lærling og eitt ella fleiri virki. Spurningurin er, um næmingur kann taka støðisárið uttan at hava lærusáttmála.

Verður útbúgvingin skipað í einum støðisári uttan lærusáttmála, kann støðisárið hava heimild í lógini um støðisútbúgvingini innan tøkni (SIT), sum eisini liggur á Techniska Skúlanum í Klaksvík.

Í seinasta lagi tá næmingur fer undir 2. árið í útbúgvingini, t.v.s. gastronomihjálparaútbúgvingina, eigur hann við heimild í yrkisútbúgvingarlógini at koma undir lærusáttmálaskyldu eins og aðrir lærlingar. At hava ein lærusáttmála ger, at næmingurin/lærlingurin fær ta neyðugu upplæringina í tí verkliga partinum. Sambært reglunum í yrkisútbúgvingarlógini kann lærlingur, sum frammanundan hevur arbeiðsroyndir og/ella útbúgving, fáa stytting í skúlagongdini ella í verkliga partinum eftir meting/avgerð, sum yrkisnevndin samtykkir.

## Bú- og ferðaviðurskipti

Sum er, er skúlaheim knýtt at Tekniska Skúlanum. Aðrir bímøguleikar eru eisini í Klaksvík. Fyribilsnevndin metir annars, at nú undirsjóvartunnill millum Norðuroyggjar og meginøkið gerst veruleiki um fá ár, verða hvørki bú- og ferðaviðurskiptini forðing fyri, at útbúgvingin kann liggja í Klaksvík, sum jú eisini frammanundan hevur útbúgvingar og skeið á matvøruøkinum.

## Neyðugt at áseta førleikakrøv

Nógv krøv eru sett til teir fysisku karmarnar, tá ið ræður um matvørun og útbúnað á landi. Men eingi krøv – hvørki faklig ella útbúgvingarlig - eru sum er sett persónum, sum matgera.

Sum nevnt áður er í nýggja samgonguskjalinum undir heilsumál boðað frá, at *ein langsiktað skipan fyri heilsugóðan mat til børn verður lögð til rættis*. Spurningurin um neyðugar broytingar og dagføringar av verandi matvøru-lóggávu er í hesum døgum sum nevnt eisini nógv umrøddur.

Harumframt er eisini á bls. 8 tikið eitt brot úr áhugaverdu ritgerðini hjá Onnu Mariu Simonsen, umhvørvissjúkrasystir um kostvanar og heilsviðurskipti hjá sjómonnum, har hon m.a. sigur soleiðis: *Fiskeindustrien er yderst usikker og sårbar og er det min overbevisning at blandt andet en målrettet indsats fra sundhedssektoren for at sikre et godt og sundt arbejdsmiljø er en af betingelserne for en fortsat kvalificeret tilgang til erhvervet.*

Fyribilsnevndin heldur tað verða átroðkandi, at myndugleikarnir áseta reglur um førleikakrøvini hjá teimum, sum arbeiða í køkum og sum matgerða.

## Kostnaðarmeting

Fyribilsnevndin hevur ikki gjørt nágreiniligar metingar av kostnaðinum av tilmæltu skipanini.

Verður tilmælt skipanin sett í verk, verður verandi skipskokka-útbúgvingin helst tikin av, og koma hølir, útbúnaður og rakstur til verandi skipskokkaútbúgving væl saktans at verða nýtt til ta nýggju skipanina - um myndugleikarnir ikki hava aðra og meira tíðarhóskandi fysiskar karmar í huga.

*Nógv krøv eru sett til teir fysisku karmarnar, tá ið ræður um matvørun og matgerð á landi. Men eingi krøv – hvørki faklig ella útbúgvingarlig - eru sett persónum, sum matgera.*

Tað slepst neyvnan undan at seta pening av til at fremja hesa nýggju skipanina. Um skúlagongdin fer at fara fram í Klaksvík verður tað fyribilsnevndin kunnugt ikki neyðugt við nakarari skúlabygging, men at talan einans helst verður um útreiðslur til læraralønir.

## Týdningurin av tilmæltu skipanini

Sum áður nevnt, fer øll skúlagongdin innan matvøruútbúgvingarnar í dag fram í donskum yrkisskúla. Hetta merkir, at lærlingarnir longu tað fyrsta læruárið – í flestu førum sum heilt ungir - skulu uttanlands. Tað er eyðvitað, at hjá summum lærlingum og foreldrum kann hetta verða møtimikið og ørkymlandi.

Fer skúlagongdin í støðispartinum hinvegin fram í Føroyum, eru lærlingarnir, sum fara undir eina av teimum longri varandi útbúgvingunum, eitt heilt ár eldri, áðrenn neyðugt verður at fara uttanlands at taka restina av skúlagongdina. Grundin undir útbúgvingini er tá lögð her heima, og eru lærlingarnir tá meira búnir persónliga og fakliga at fara uttanlands til ta framhaldandi skúlagongdina.

Eisini er áður nevnt, at tørvurin á útbúnum fólki er stórur. Við at skipa eitt støðisár, har øll, ið ynskja at byrja upp á eina útbúgving innan matvøruyrki, kunnu taka støðisárið í Føroyum, kann hugsast, at fleiri fara undir eina matvøruútbúgving.

Væntast kann eisini, at fleiri fara at søkja um upptøku til gastronomihjálpara-útbúgvingina, av tí at bæði tann verkliga læran og skúlagongdin fer fram í Føroyum, og eisini tí, at talan er um eina styttri varandi útbúgving. Harvið fer eisini tann stóri tørvurin á fólki við førleika til køksarbeiði og matgerð, bæði á køkum og matstovum á landi og umborð á skipum, í størri mun at verða nøktaður.

Eisini kann viðmerkjast, at tað kann tykjast eitt sindur í andsøgn, at meðan fólkatálið í Føroyum er lítið, lata vit ein stóran part av teimum ungu taka skúlagongdina í yrkisútbúgvingunum uttanlands. Við at hava skúlagongdina í Føroyum ber í størri mun til at samskipa útbúgvingarnar og undirvísingina her heima, samstundis sum tað er møguligt at hava serkunnleikan t.d. í hesum førinum innan matvørur og matgerð í Føroyum. Tað kann uttan iva hava stóran týdning fyri okkara høvuðsvinnu, at tilvirkingin av tilfeinginum kann verða á einum slíkum støði, at tað fær eitt positivt árin á góðsku og sølu.

## 4. Partur

### *Niðurstøða og tilráðing*

#### Niðurstøða

Fyribilsnevndin er av teirri meting, at hon í hesi tilráðing hevur lýst tey viðurskifti, sum henni varð álagt í tilnevningarskrivinum.

Mett verður, at skipanin, soleiðis sum hon er lýst, lýkur tey krøv, sum sett eiga at verða slíkari útbúgvingarskipan. Mett verður eisini, at skipanin í stóran mun nøktar heimlig og altjóða krøv, og at til ber at samstarva um landamørk.

#### Tilráðing

Fyribilsnevndin mælir til, at sett verður á stovn eitt felags støðisár fyri allar yrkisútbúgvingar innan matvøruyrkið.

Í støðisárinum er skúlagongd í tilsamans 30 vikur umframt próvtøkur og verklig upplæring á læruplássi í 6 vikur.

Mælt verður eisini til, at næmingar eftir støðisárið kunnu halda fram í einari styttri varandi 1 ára útbúgving og enda útbúgvingina sum *gastronomhjálpari* við førleika til køksarbeiði og matgerð umborð á skipum og á matstovum o.l.

Í seinna árinum er skúlagongd í tilsamans 12 vikur og verklig upplæring við lærusáttmála á læruplássi/skipi restina av tíðini.

Tórshavn í mars mánaði 2004

\_\_\_\_\_  
Jákup Ziskason

\_\_\_\_\_  
Johanna á Tjaldrafløtti

\_\_\_\_\_  
Jógvan Norðbúð

\_\_\_\_\_  
Erling Joensen

\_\_\_\_\_  
Niclas Hovgaard

\_\_\_\_\_  
*Petur Oluf Hansen,*  
*skrivari*

## Yvirlit yvir útbúgvingarbólkar (pr. 1. januar 2004)

### Byggiyrkið:

Bygningismálari  
Bygningssnikkari  
Gartnari  
Glarsmiður  
Gólváleggjari  
Gróthøggjari  
Maskinsnikkari  
Møbulsnikkari  
Múrari  
Skipssnikkari  
Timburmaður  
Træskipasmiður  
Urgubyggjari

### El- & Samskiftisyrkið:

Automatikkøkningur  
Datamekanikari  
Elektrikari  
Elektronikkøkningur  
Elektrotøkningur  
IT-supportari  
Miðlaatstøðari  
Miðlatøkningur  
Radio- og sjónvarpstólamekanikari

### Flutningsyrkið:

Bilelektromekanikari  
Bilmálari  
Bilmekanikari  
Bilplátusmiður  
Entreprenørmaskinumechanikari  
Flogmekanikari  
Lastbilamekanikari  
Sukklú-/motorsúkklumechanikari

### Grafiska- & Miðlayrkið:

Bókbindari  
Fotografur  
Miðlagrafikari  
Prentari  
Serigrafur  
Skeltamálari

### Handilsyrkið:

Handilsbreyt við sergrein  
Innkeyp  
Logistikk  
Søla  
Tænasta  
Smásølubreyt við sergrein  
Blómuprýði  
Dekoratørur

### Matvøruyrkið:

Bakari  
Kokkur  
Køksatstøðari  
Kondittari  
Matstovuatstøðari  
Meiaristur  
Reseptiónistur  
Slaktari  
Tænari  
Viðskerafrúgv

### Metallyrkið:

Edilmálmasmaður  
HVS-smiður/montørur  
Ídnaðartøkningur  
Kølimontørur  
Maskinsmiður  
Metallsmiður  
Plastbátasmiður  
Plátu- & Konstruktiónssmiður  
Rustfastur kleinsmiður  
Rørsmiður  
Stálskipasmiður

### Skrivstovuyrkið:

Advokatskrivari  
Almenn fyrisiting  
Ferðavinna  
Fyrisiting  
KT-fyrisiting  
Læknaskrivari  
Roknskap/grannskoðan  
Speditión/shipping  
Trygging

### Tænastu- & Tilvirkisyrkið:

Hárfríðkari  
Klæðnavirkari  
Kosmetikari  
Optikari  
Ortopædistur  
Skógsmiður  
Skorsteinssópari  
Tannklinikkatstøðari  
Tanntøkningur  
Ursmiður  
Veterenærheilsurøktari  
Húsbúni & Tilgerð  
Smásøluatstøðari

### Fiskaídnaðar- og Havbúnaðaryrkið:

Alari  
Fiskavirkari

## Virknir lærusáttmálar (pr. 1. januar 2004)

Advokatskrivari	3	HVS-smiður	1
Alari	3	IT-Supportari	1
Almenn fyrisiting	6	Klæðnavirkari	1
Automatikkøkningur	1	Kokkur	10
AV-assistentur	1	Kommunikatións- og sikringselektirikari	1
Bakari	19	Kondittari	6
Bilmálari	4	Kunningartøkni	10
Bilmekanikari	36	Lastbilamekanikari	3
Bilplátusmiður	8	Lendisgartnari	1
Bliksmiður	1	Maskinsmiður	153
Blómuprýði	4	Maskinsnikkari	3
Bókbindari	1	Miðlagrafikari	14
Bygningismálari	6	Miðlatøkningur	4
Bygningssnikkari	35	Múrari	3
Datamekanikari	8	Optikari	2
Elektrikari	84	Plantugartnari	1
Elektronikkøkningur	8	Plastbátasmiður	2
Elektrotøkningur	2	Plátu- & Konstruktiónssmiður	6
Entreprenørmaskinumechanikari	2	Prentari	4
Ferðavinna	10	Radiomechanikari	4
Fínsmið (rustfrítt stál)	1	Resepcionistur	5
Fiskavirkari	5	Roknskap/grannskoðan	2
Flogfarsmekanikari	3	Rørsmiður	14
Fotografur	1	Rustfastur kleinsmiður	4
fyrisiting	4	Smásøla	49
Fyrisiting	52	Smásøluatstøðari	7
Glarsmiður	1	Speditión/shipping	5
Gólváleggjari	1	Stálskipasmiður	3
Grafikari	2	Tænari	7
Handilsbreyt	15	Timburmaður	121
Hárfríðkari	27	Træskipasmiður	3
Heilsøla	17	Tilsamans	827
Húsbúni & Tilgerð	1		
HVS-montørur	5		



## Gastronomiassistent

### Varighed og opbygning

Uddannelsen varer ialt 1 år og 6 mdr. Uddannelsen starter med et grundforløb. Grundforløbet er tilrettelagt ud fra netop dine forudsætninger og har derfor individuel længde, men typisk varer det 20 – 60 uger. Når du har gennemført grundforløbet og fundet en praktikplads kan du starte på uddannelsens hovedforløb. Du skal selv finde en godkendt praktikplads og som hjælp hertil kan du benytte skolens jobbørs, som du finder på [www.hrs.dk](http://www.hrs.dk) eller du kan henvende dig i skolens studievejledning.

Grundforløb	Hovedforløb (1 år)		
20 – 60 uger	Praktik	1. skoleper. 10 uger	Praktik

### Uddannelsesstart

Kontakt skolens studievejledning, som er åben mandag - torsdag kl. 9.00 - 15.00, fredag kl. 9.00 - 14.00, på 3386 2200 og få tilsendt et ansøgningsskema om optagelse på uddannelsens grundforløb.

Du kan begynde på grundforløbet flere gange om året. Der er individuel opstart, så du kan begynde hurtigst muligt.

Kommer du direkte fra 9. eller 10. klasse skal du tilmelde dig uddannelsen via et skema, som du får fra din egen skole.

Har du skolebaggrund fra andre lande end Danmark skal du kunne tale, forstå og skrive dansk. Kontakt skolens studievejledning og hør mere derom.

Har du relevant erhvervs erfaring og vil du søge om nedsat uddannelsestid, kan du søge merit for dele af din praktiske uddannelse. Se afsnittet om merit.

### SU

Du kan søge om SU til grundforløbet af din uddannelse. Hvis du er fyldt 18 år er du berettiget til at søge SU. Hvis du er under 20 år skal dine forældre også udfylde SU skemaet.

SU skemaet kan du få ved henvendelse til skolens studievejledning eller du kan finde det på [www.su.dk](http://www.su.dk). Du skal bruge skemaet til ungdomsuddannelse.

Når skemaet er udfyldt skal du sende/aflevere det i studievejledningen på skolen, som sender det videre til SU Styrelsen. Du skal påregne 4 – 6 ugers behandlingstid hos SU af din ansøgning.

### Dispensation (merit)

Søger du om merit for grundforløbet, skal du ansøge skriftligt til skolen. Husk kopi af eksamensbeviser.

Ansøgningen sendes til:

Studievejleder Per Hugger eller Uddannelseschef Anja Kristiansen

Hotel- og Restaurantskolen  
Flæsketorvet 60  
1711 Kbh.V

Du vil modtage skriftligt svar på din henvendelse.

**Uddannelsens indhold**

På skolen er undervisningen ofte tematiseret og tilrettelagt i moduler med tværfaglige emner, som du arbejder selvstændigt med. Du skal bl.a.lære om:

- køkkenpraktik
- ernæring
- produktionshygiejne
- varekundskab
- virksomhedslære
- dansk-fransk menulære
- planlægning og produktion
- dansk
- naturfag
- psykologi
- salg og service

På skolen har du en kontaktlærer, som følger dit uddannelsesforløb på de forskellige skoleperioder. I kontakttimerne kan I tale om din studieaktivitet, arbejdsindsats, holdninger og forventninger, fremmøde til undervisning samt meget andet. Til brug for samtalerne anvendes uddannelsesbogen. Den udleveres på grundforløbet og skal følge dig gennem hele din uddannelsestid. I uddannelsesbogen skal du gemme alle dokumenter, som er relevante for dit uddannelsesforløb. Vis uddannelsesbogen til din arbejdsgiver, når du starter på hovedforløbet således han/hun kan se, hvad du har gennemgået på de enkelte skoleperioder. Din arbejdsgiver har også mulighed for at sætte relevante dokumenter i uddannelsesbogen.

Uddannelsen til Gastronomassistent afsluttes med en svendeprøve, som du skal bestå. Svendeprøven er placeret på uddannelsens sidste skoleperiode. Svendeprøven er projektorienteret og består af en teoretisk opgave samt en praktisk prøve.

**Du kan bruge en uddannelse som Gastronomassistent til**

Som Gastronomassistent:

- har du et godt kendskab til råvarer
- kan du tilberede fastfood samt kolde, lune og varme retter
- kan du arbejde fleksibelt i et køkken og være del af et teamwork

Som Gastronomassistent kan du få arbejde i køkkener på restauranter, hoteller, større institutioner, selvbetjeningsrestauranter og kantiner. Du kan også vende tilbage til skolen og videreuddanne dig til cater, smørrebrødsjomfru eller kok