

Handlingsplan 2021_2022 – Ernæringsassistent/afdelingen: Skolen for trends & gastronomi

Indikator	Indsatser & handlinger	Ansvarlig	Udføres inden dato
Elevtrivsel	Der er i dette skoleår investeret ekstra i de fysiske rammer – både hvad angår lokaler og udstyr. Herudover har der været brugt en del ressourcer i læreteamet/afd. på at opdatere LUP-erne. Dette gælder for alle uddannelser under skolen for trends og gastronomi.	RJL (udd.chef) & lærerteamet	30.06.2022
Virksomhedstilfredshed	Der afholdes mestermøder minimum i forbindelse med H1, hvor mester og elev inviteres til en samtale med skolen. Der har i indeværende skoleår været fokus på overholdelse af praktikmål til samtalerne. Generelt bruges der flere ressourcer på virksomhedsbesøg, og det er både uddannelsesleder og kontaktlærer, der tager på flere besøg. Afdelingen har en facebook-side, hvor virksomhederne kan følge med i, hvad der sker på skolen.	RJL (udd.chef) & lærerteamet	30.06.2022
Sikre at GF2 elever får 5,2 time pr. dag	Elever på afdelingens uddannelser, når alle minimumstimer. Det har været prioriteret de seneste år. Det sikres bl.a. ved at skemalægger er meget grundig med opfølgningen, og reagerer hurtigt, hvis det bliver opdaget, at en elev mangler timer.	RJL (udd.chef) & lærerteamet	30.06.2022

Gennemførelse & afbrud	Afbruddet på uddannelsen er på niveau med landsgennemsnittet, så det har ikke været nødvendigt at sætte ind med ekstra indsatser. Der arbejdes derfor med at reducere afbruddet, som vi plejer. Dvs. der arbejdes på at spotte inaktive elever, elever med fravær o.lign - og disse elever bliver indkaldt til samtale med kontaktlærer, og der bliver aftalt en handlingsplan.	RJL (udd.chef) & lærerteamet	30.06.2022
------------------------	---	------------------------------	------------