

Handlingsplan 2021_2022 – Gourmetslagter/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 lærerteamet/afd. på at opdatere LUP-erne. Dette gælder for alle uddannelser under skolen for trends og gastronomi.	MV/udd.leder & lærerteamet	30.06.2022
Virksomhedstilfredshed	<p>I skoleåret 21/22 er vi startet med at lave nyhedsbreve til alle virksomheder med elever. Indholdet er først og fremmest om hvad der sker på uddannelsen, i afdelingen, ændret lovgivning mm. Desuden kan virksomhederne følge med på uddannelsens facebookside, hvor der løbende lægges nyheder op.</p> <p>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.</p> <p>Generelt bruges der flere ressourcer på virksomhedsbesøg. Det er både uddannelsesleder og kontaktlærere der tager på flere besøg.</p>	RJL (Udd.chef) & MV (Udd.leder)	30.06.2022

Sikre at GF2 elever får 5,2 time pr. dag	Elever på afdelingens uddannelser, når alle minimumstallet. 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) & MV (Udd.leder)	30.06.2022
Gennemførelse & afbrud	<p>Fuldførelsesprocenten på uddannelsen har ligget under landsgennemsnittet de to seneste opgørelser, hvilket naturligvis er bekymrende. Dog er det en lille uddannelse med mange ME, hvilket giver visse udfordringer i forhold til at arbejde med reduktion af frafald bl.a. fordi eleverne er på skolen i et begrænset omfang.</p> <p>Der gennemføres dog en del besøg hos virksomheder med ME-er og samtidig følges fraværsproceduren o.lign., når eleverne på skolen.</p>	MV & lærerteamet	30.06.2022