

Område	Udfordring	Handling
GF1 Mad og oplevelser	<p>A) På PLF-niveau, har der ikke været arbejdet systematisk med tilgængelige elevdata.</p> <p>B) PLF-konstruktionen har ikke været hensigtsmæssig i forhold til at arbejde med elevernes læring, trivsel og gennemførelse.</p>	<p>A) Der skal udvikles en mere datainformeret praksis i PLF. Dette for at blive klogere på, a) hvad eleverne oplever, b) hvad eleverne er glade for og c) hvad eleverne kunne tænke sig anderledes. Dette sikrer, at der træffes beslutninger på et oplyst grundlag.</p> <p>Opfølgning på data (fx fra ETU og mikromålinger) bliver et fast punkt på PLF-møderne der ligger efter hver dataindsamling.</p> <p>B) Der etableres et større PLF omkring GF1 indgangen <i>Mad og oplevelser</i>. Flere fag og flere faglærere.</p>
Gourmetslagter	<p>A) Tematikken <i>velbefindende</i> scorer lavt i ETU.</p> <p>B) Ansøgertallet til uddannelsen er lavt og faldende</p>	<p>A) Det undersøges nærmere, hvilke spørgsmål, der besvares negativt under tematikken <i>velbefindende</i>, for at blive klogere på netop hvad elever er utilfredse med. Efterfølgende er der ændret i prioritering af ressourcer ind i undervisningen. Dette skal være med til at sikre den bedst mulige undervisning og, at elever i højere grad oplever en rød tråd i uddannelsen.</p> <p>B) Der arbejdes både på at øge rekruttering til GF2 samt ny mesterlære. Der iværksættes i først omgang 2 tiltag. 1) Brobygning for 5.-7. klasse = mere kontakt til folkeskolen. 2) Hjælpe/støtte virksomhederne ift. selvrekruttering.</p>
Gastronom	<p>A) Ansøgertallet til uddannelsen er lavt og faldende</p> <p>B) Gennemførelsesprocenten på uddannelsen er for lav</p>	<p>A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Udvikle valgfag, hvor fagets særegenhed er i centrum (<i>generel rekruttering</i>) • Udbrede kendskab til mulighederne for dobbeltuddannelse ved at faglærere besøger hinandens klasser på tværs. • Udvikle koncept for deltagelse i events / arrangementer (fx altid deltagelse i uniform, visuelt materiale mv.) • Afvikling af mesterdage med relevant information til mestre ift. eksempelvis selvrekruttering og støttemuligheder • Intensivering af markedsføring omkring vores virksomhedsdage • Åbent hus hver dag • Give interesserede mulighed for at besøge vores værksteder

		<p>B)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Styrke kontaktlærerrollen ved mere samarbejde i PLF'et. Der skal afsættes mere tid til opbygning af relationer og kommunikation • Øge elevkendskabet ved at bruge mikromålingerne og resultaterne fra ETU'en aktivt i PLF'erne. • Skabe mere struktur for forløb og kommunikation til eleverne (rød tråd). • Anvende den selvreflekterende model med konkrete eksempler • Styrke feedback til elever ved udvikling af feedback-model: feed up, feedback, feed forward. • Præsentere/ gøre eleverne fortrolige med for 7-trinsskalaen
Receptionist	<p>A) Gennemførselsprocenten på uddannelsens januar-optag ligger for lavt</p> <p>B) Ansøgertallet til uddannelsen er lavt</p>	<p>A) Aftale procedurer for optagelsessamtaler for GF2 elever, hvor receptionistfaglærere skal deltage hver gang.</p> <p>B) Samarbejde med marketing omkring markedsføring af uddannelsen</p>
Bager og konditor	<p>A) Ansøgertallet til uddannelsen er for lavt</p> <p>B) Gennemførselsprocenten på uddannelsens august-optag ligger for lavt</p> <p>C) Inddragelse af erhvervslivet i uddannelsen vurderes lavt af eleverne</p>	<p>A) Samarbejde med marketing omkring markedsføring af uddannelsen</p> <p>B)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samtale om faglig og almen dannelse med hver elev. • Styrke samarbejdet omkring den enkelte elev i PLF'et med inddragelse af støttefunktioner. • Sociale arrangementer for elever i og udenfor skoletid <p>C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Øge besøg af producenter under skoleforløb. • Invitere virksomhedsejere i branchen ind på skolen til at holde oplæg
Ernæringsassistent	A) For få elever på GF2, får en uddannelsesaftale	<p>A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besøge virksomheder med eleverne

	<p>B) Uddannelsens trivselsmålinger ønskes forbedret (den faglige trivsel)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Invitere virksomheder på besøg på skolen • Tage personlig kontakt til mestre ift. virksomhedsdagene <p>B)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italesætte og bruge eksempler fra ernæringsassistentuddannelsen på det fælles GF, så eleverne kan se relevans i undervisningen. • Tværfaglig fælles undervisning med HF og GF. Undervisning i køkkenet, hvor HF-elever underviser GF-elever • Emneuger på grundforløb (fx sportsernæring, det kærlige måltid, kost til skolebørn)
Tjener	<p>A) Ansøgertallet til uddannelsen er for lavt</p> <p>B) Der ses udfordringer ved gennemførelse på uddannelsens april-optag</p> <p>C) Fokus på HF-elevernes trivselsmåling, der ønskes forbedret</p>	<p>A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besøge og informere afsluttende gastronomelever om tjeneruddannelsen • Udvikle vinskole i samarbejde med leverandør • Besøge virksomheder mhp. at rekruttere til hovedforløb • Involvere branchen i synliggørelse af uddannelsen • Besøge og informere virksomheder omkring EUV1 elever (samarbejde mellem faglærer og virksomhedskonsulent) <p>B)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Udarbejde procedure for hvilken indsats der sættes i gang, når en elev opsig samarbejdet med mester • Styrke tilhørsforhold i forhold til elever, som tager overgangskrav inden HF1 <p>C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuelle samtaler med hver enkelt elev på hvert HF forløb • Yderligere fokus på feedup, feedback og feedforward og italesættelse af disse