

# Ernæringsassistent - Eud



En ernæringsassistent laver velsmagende og sund mad i både store og små køkkener for eksempel på hospitaler, plejehjem, dag- og døgninstitutioner, efterskoler og kantiner.

## DET LAVER EN ERNÆRINGSASSISTENT

Ernæringsassistenten skal have et godt kendskab til mad og sunde råvarer, da madens sammensætning betyder meget for både spiseoplevelsen og for den personlige sundhed. På skolen lærer du at planlægge, tilberede og anrette til forskellige målgrupper: børn, unge, voksne, ældre, raske og syge, så du som færdiguddannet kan blive ansat i mange forskellige køkkentyper.

Som ernæringsassistent laver du spændende og velsmagende mad, tilpasset de personer som skal spise den. For nogle er det vigtigt at maden er fedtbegrænset, mens det for andre er protein eller vitaminindholdet der er i fokus. Ernæringsassistenten lærer at tage hensyn til hvem der skal spise maden, herunder hensyn til forskellige diæter. Vigtigst af alt er selvfølgelig at maden ser god og indbydende ud og at den er velsmagende, så man får lyst til at spise den - for det er først når maden er spist, at den gør gavn i kroppen.

Arbejdet omfatter, ud over at fremstille og portionsanrette varme og kolde måltider, også at sørge for afrydning, opvask samt rengøring. Menuplanlægning, personalebemanding, indkøb og økonomi, kan også være en del af arbejdsopgaverne. Det er vigtigt at være venlig og imødekommende, da du som ernæringsassistent har kontakt med mange mennesker, både andre faggrupper og dem der skal nyde din mad.

## UDDANNELSENS OPBYGNING

- Grundforløb 1 på 20 uger som gør dig klar til at vælge retning
- Grundforløb 2 på 20 uger som er starten på den faglige uddannelse
- Hovedforløb, hvor du vælger speciale og veksler mellem skole og praktik

Ernæringsassistent: 3 år 7 mdr. (trin1+2)



● Grundforløb ● Skole ● Praktik

Kilde: ug.dk



## Ernæringsassistent - eud/eux

### UDDANNELSESFORLØB EUD

#### Grundforløb 1 (GF1)

Grundforløb 1 er for dig, der kommer direkte fra grundskolen. GF1 er fælles for alle uddannelser inden for Fødevarer, jordbrug og oplevelser. GF 1 varer 20 uger.

#### Grundforløb 2 (GF2)

Du får grundlæggende, faglige kompetencer, så du bliver klar til at fortsætte på hovedforløbet. GF 2 varer 20 uger.

#### Hovedforløb

For at starte på hovedforløbet skal du have en uddannelsesaftale med en virksomhed eller være optaget i skolepraktik. Du kan tage hovedforløbet hos os. For at blive ernæringsassistent skal du på tre skoleophold i løbet af din læretid.

#### Eksempler på fag og emner

- Ernæringslære
- Diætetik
- Fødevarerlære
- Metodik
- Kostlære og -vurdering
- Dansk
- Førstehjælp
- Samfundsfag

#### ØKONOMI

Grundforløb 1 og 2 giver adgang til at søge SU. Når du starter på hovedforløbet vil du få elevløn i både praktiken og på skoleophold. Som skolepraktikelev får du en særlig skolepraktikydelse på niveau med SU.

#### EFTER- OG VIDEREUDDANNELSE

Der er gode muligheder for at videreuddanne sig til for eksempel procesteknolog, diætist m.m.

Du kan efteruddanne dig løbende via Arbejdsmarkedsuddannelserne (AMU).

### ER DU OVER 25?

Er du over 25 skal du følge Erhvervsuddannelse for Voksne (EUV). Se særskilt information om dette og kontakt vejlederen på Erhvervsskolerne Aars herom.

Besøg vores hjemmeside [erhvervsskolerne.dk](http://erhvervsskolerne.dk) eller [ug.dk](http://ug.dk). Kontakt også gerne vores vejledere som vil hjælpe dig på vej. Du kan for eksempel få svar på spørgsmål om optagelse, fag og niveauer samt muligheder for støtte, hvis du har svært ved at læse og skrive. Derudover kan du også få en snak om jobmuligheder, videreuddannelse og elevplads.

## Vil du vide mere?



#### Minna Hjorth Jespersen

[mhj@erhvervsskolerne.dk](mailto:mhj@erhvervsskolerne.dk)

Tlf. 61554064