



- **Upplägg av Future Kitchen 2018**
- **Handledarutbildning**
- **Rekrytering av praktikanter**
- **Praktikperiod med introduktionsutbildning**
- **Roller och ansvar**
- **Kontaktuppgifter**

Future Kitchen 2018

Future Kitchen drivs inom ramen för Måltid Sveriges verksamhet och i samverkan med Arbetsförmedlingen, Skolmatsakademin, Validering Väst, Västra Götalandsregionen och medverkande arbetsgivare inom måltider för skola, vård och omsorg. Genom Future Kitchen ska nyanlända komma ut på praktik i offentliga kök i skola, vård och omsorg och få en inblick i branschen och samtidigt träna svenska. Future Kitchen riktar sig till nyanlända som i liten grad har kännedom om att arbeta i Sverige och i offentliga kök i synnerhet. För att vistas och praktisera inom den offentliga måltidsbranschen behövs vissa grundläggande kunskaper, till exempel vad gäller det offentliga kökets uppdrag, livsmedelssäkerhet, hygien och specialkost. Det är också viktigt att praktikanten har kännedom om hur det är att arbeta i Sverige, lagar/regler, förhållningssätt och arbetskultur samt vad som kan vara bra att tänka på när man arbetar i ett offentligt kök. Upplägget i Future Kitchen är därför att man börjar sin praktik med en introduktionsutbildning i syfte att ge deltagarna en grund att stå på och förståelse för vad som förväntas av dem. Beroende på vilka färdigheter man har och intresse att börja jobba i branschen kan vägarna sedan se olika ut i form av utbildning och validering. Ett handledarskap ute på arbetsplatserna är en viktig framgångsfaktor för en fungerande praktik, varje praktikant har därför en handledare som är utbildad enligt KUB-modellen. Under våren 2017 genomfördes en första omgång av praktikplatser med positiva erfarenheter och som lett till att personer kommit vidare genom extratjänst eller studier.

Upplägg

Sammanfattat handlar det om att praktikanter rekryteras och beslut om praktikplats fattas av Arbetsförmedlingen. Praktiken startar i **vecka 12** och inleds med två utbildningsdagar som varvas med praktik. Varje praktikant har en handledare och genom Validering Väst erbjuds utbildning för handledning enligt KUB-modellen. För handledare som redan är utbildade erbjuds en gemensam träff innan praktiken startar. Praktiken pågår i tre månader och i slutet av maj bjuds praktikanterna in till en uppföljningsträff och information om möjligheter till utbildning och validering.

Handledarutbildning KUB tillsammans med Validering Väst

För redan utbildade handledare erbjuds en kick-off av redan utbildade handledare sker i Vara den 1 februari i kommunhuset i Vara, Kl. 13.00-16.00. Den träffen handlar också om att gå igenom uppföljningsverktyget KUBit för KUB-modellen som nu är digitaliserad.

Utbildning av nya handledare sker på två orter, dels i **Borås** (28/2, 12/3 och 18/4) och dels i **Vänersborg** (1/3, 14/3 och 19/4). Se vidare i separat inbjudan.

Utbildning i KUB-modellen för handledare hålls av Validering Väst.



Översikt av aktiviteter och utbildningsdagar i Future Kitchen 2018



Rekrytering praktikanter

Arbetsgivaren, eventuell arbetsmarknadsavdelning och Arbetsförmedlingen lägger gemensamt upp arbetet upp om hur rekryteringen ska ske. Det är viktigt att arbetsgivaren får vara med och bestämma vilka kandidater som får praktikplats. Ett sätt som rekommenderas är att bjuda in till studiebesök i ett kök och i samband med det ha korta möten (speeddating) med chef/handledare som därefter kan göra urvalet. Rekryteringen behöver vara klar i god tid för att starta praktiken vecka 12 som då inleds med gemensam introduktionsutbildning som är obligatorisk. Se vidare om introduktionen längre ner.

Det är inte ovanligt att det sker avhopp under en praktik, så kan det vara bra att **rekrytera några fler kandidater** än vad man egentligen kan ta emot, någon handledare kanske är beredd att ha två till att börja med och vid eventuellt avhopp kan någon praktikant få byta handledare och kök.

Kriterier för praktikplats

Detta är ett vägledningsprojekt för att locka ny arbetskraft till branschen. Det är givetvis bra om personen har erfarenhet av att jobba i restaurang/storkök och då finns möjligheter att snabbt få fotfäste på arbetsmarknaden, men kravet är inte ställt mot någon speciell utbildning eller att personen har jobbat tidigare i branschen. Det viktigaste är att det finns ett intresse och en vilja att prova på och bekanta sig med branschen för att se om man vill utbilda sig vidare. Praktikanterna bör kunna göra sig lite förstådda och förstå lite svenska. Det är inte ovanligt att man väl på plats i en miljö där alla pratar svenska snabbt utvecklar sina färdigheter i språket.

Följande punkter är grunden för rekryteringen:

- ✓ Vill lära sig mer om arbete i kök
 - Urvalet baseras på det genuina intresset för mat och måltider men kräver ingen formell bakgrund.
- ✓ Har fått uppehållstillstånd och lär sig svenska
 - Vi vänder oss till nyanlända. Praktiken ska kombineras med någon typ av språkträning, till exempel SFI.
- ✓ Kan lite svenska/engelska
 - För att praktiken ska kunna vara praktiskt genomförbar tror vi att personen behöver kunna åtminstone lite svenska för att kunna fungera i en verksamhet (alternativt engelska).
- ✓ Lämna utdrag från belastningsregistret senast vid praktikstart
 - Är detta ett krav för ordinarie personal så ska praktikanter också lämna detta.

En namnlista enligt mall med fylls i av Arbetsförmedlingen och skickas till Måltid Sverige senast den 7 mars. E-post: maltidsverige@ri.se

Praktikperiod och introduktionsutbildning

Praktiken kombineras med den språkundervisning (SFI) som praktikanten går på. Exakt vilka tider och omfattning för praktik som ska gälla görs upp lokalt med den enskilde. Ett riktmärke kan vara tre dagars praktik och två dagars SFI per vecka. Det kan också lösas genom halvdagar i kök och halvdagar på SFI. Praktiken startar i samband med introduktionen som består av två utbildningsdagar fördelat under två veckor. Mellan utbildningstillfällena ska praktikanten vara på sin praktikplats cirka två dagar där praktikanten går bredvid handledaren. Under dessa dagar ska praktikanten enbart få orientering kring ett kök, samt göra kartläggningssamtal med handledare. Exakt omfattning av dessa dagar får utformas lokalt då praktiken ska genomföras i kombination med SFI. Kartläggningssamtalet kan göras senare under praktiken också. Introduktionsutbildningsdagarna kommer genomföras med språkstöd på arabiska. Har praktikanten annat modersmål bör den ha tillräckligt goda kunskaper i svenska för att klara det utan språkstöd. Praktikanterna erhåller efteråt ett intyg av att de gått introduktionsutbildningen med innehåll och tid.

Upplägg av introduktionsutbildningen för praktikanter

Dag 1 Kl. 10.00-16.00 (Vänersborg 19/3 och Borås 20/3)

- Introduktion om vad offentliga måltider är inom förskola, skola, vård och omsorg, vilka målgrupper man arbetar för, vilka som arbetar i kök och vilka sysslor som görs.
- Om vad Future Kitchen är och att det behövs arbetskraft till branschen.
- Grundläggande om matkulturer i Sverige, Livsmedelsverkets kostråd.
- Intro till grundläggande livsmedelshygien och vikten av att meddela om man är sjuk!
- Ord och termer att ta med som hemläxa.
- Hur det är att arbeta eller ha praktik på svensk arbetsmarknad, vilka skyldigheter och rättigheter man har och vad som förväntas av dem under praktiktiden.
- Svensk arbetskultur, ”oskrivna regler”, normer.

Utbildningsdag 1 hålls av Arbetsförmedlingen och Maria Helmersson Måltid Sverige.

Dag 2 Kl. 10.00-16.00 (Borås 26/3 och Vänersborg 27/3)

- Vikten av god livsmedelshygien
 - Livsmedelslagstiftning i korthet (säkerhet, redlighet, märkning/spårbarhet)
 - Hälsosfärer i mat (mikrobiologiska, fysikaliska, kemiska, allergena)
 - Smitta och smittkällor, personlig hygien
 - Rutiner och arbetssätt kopplat till egenkontroll
- Specialkost – vikten av att följa de rutiner som finns uppsatta i kök och servering för att minska risken för felservering.
- Livsmedelskunskap – förvaring (kyl, frys, torrförvaring), förpackning, märkning
- Mått och kökstermer – kort introduktion och eventuella arbetsuppgifter
- Matallergier och specialkost för att förstå vikten av att följa de rutiner som finns uppsatta i kök och servering.

Utbildningsdag 2 hålls av Hushållningssällskapets matkonsult Cecilia Sassa Corin.

Arbetsförmedlingens roll

- Rekrytering av praktikanter i samarbete med arbetsgivare.
- Fattar beslut om praktikplats. Praktikanten erhåller dagsersättning och är försäkrad under praktiktiden.

Arbetsgivarens roll

- Tillhandahåller praktikplats och handledare.
- Kommer överens med praktikanten om arbetstider. Praktikanten ska kunna delta på SFI-undervisning under praktiktiden.
- Tillhandahåller arbetskläder och arbetskor.
- Utfärdar intyg till praktikant efter praktikperioden enligt mall för KUB-modellen.

Praktikantens ansvar

- Delta i verksamheten och utföra arbetsuppgifter som tilldelas.
- Anmäla eventuell frånvaro till arbetsgivare.
- Sköter rapportering av sin närvaro själv till Arbetsförmedlingen. Vid sjukdom ska praktikanten sjukanmäla sig första dagen till Arbetsförmedlingen. (Arbetsgivaren ska inte fylla i eller skriva under någon närvaro som skickas till Af.)

Kontakt

Måltid Sverige, samordning övergripande Future Kitchen

- Maria Helmersson, maria.helmersson@ri.se Tel: 010-516 67 19

Arbetsförmedlingen, ledningsstaben

- Helene Andersson helene.s.andersson@arbetsformedlingen.se Tel. 010-486 40 28

Kontaktpersoner Arbetsförmedlingen lokalt

- Borås Stad - Lena Palmén, lena.palmen@arbetsformedlingen.se Tel. 010-486 13 73
- Bollebygd - Lotta Strandberg, lotta.strandberg@arbetsformedlingen.se Tel. 010-487 33 42
- Bengtsfors - Morgan Johansson, morgan.johansson@arbetsformedlingen.se Tel. 010-488 79 34
- Partille – Stefan Hedström, stefan.hedstrom@arbetsformedlingen.se Tel. 010-488 45 03
- Skara/Göteborg och Vara - Aldin Mesic aldin.mesic@arbetsformedlingen.se Tel. 010-488 21 62
- Trollhättan - Malin Rahmn, malin.rahmn@arbetsformedlingen.se Tel. 010-486 64 07
- Färgelanda, Uddevalla – Carina Fransson, carina.j.fransson@arbetsformedlingen.se Tel. 010-486 31 56

Validering Väst, handledarutbildning KUB

- Gunilla Eek, gunilla.eek@valideringvast.se Tel: 070-880 16 18

Information och dokument om Future Kitchen finns på Måltid Sveriges hemsida:

<http://maltidsverige.se/projektverkstad/aktuella-projekt/future-kitchen/future-kitchen-dokument/>

www.maltidsverige.se