

Her er din plan

Her er din plan

Dansk –
Brød & kage –
Kødindustri og Detailkød –
Mejeri –
Proces (Chokolade- og tobaksindustri) –
Produktion

Kurser og uddannelser inden for
nærings- og nydelsesmiddelindustrien



Her er din plan

Udgivet med økonomisk støtte fra
Nærings- og Nydelsesmiddelarbejder Forbundet



VUS Kontakt

Torvegade 27
1400 København K
Tlf. 33 25 00 15
vuskontakt@vuskontakt.dk – www.vuskontakt.dk

VUS Kontakt
September 2007

Her er din plan

© VUS Kontakt

Redaktion: Lisbeth Jakobsen og Anne-Mette Kjærsgaard, VUS Kontakt

Layout: Svend Hansen

Tryk: PrinfoVejle - Jelling Bogtrykkeri a-s

1. udgave, 1. oplag 4.000

September 2007

ISBN: 87-989904-8-9

VUS Kontakt er etableret af arbejdsmarkedets parter, Frederiksberg og Københavns Kommuner samt det tidligere Københavns Amt i 1992. VUS Kontakt tilbyder uddannelsesrådgivning til offentlige og private virksomheder med særlig fokus på kompetenceudvikling af kortuddannede medarbejdere. Rådgivningen er neutral og institutionsuafhængig og omfatter også de økonomiske støtteordninger, der kan benyttes af virksomhederne i forbindelse med efter- og videreuddannelse af de ansatte.

Yderligere eksemplarer kan bestilles hos VUS kontakt:



VUS Kontakt

Torvegade 27

1400 København K

Tlf. 33 25 00 15

vuskontakt@vuskontakt.dk

www.vuskontakt.dk

Mekanisk, fotografisk eller anden gengivelse eller mangfoldiggørelse af denne brochure eller dele heraf er ikke tilladt ifølge gældende dansk lov om ophavsret.

Her er din plan

Dansk –

Brød & kage –

Kødindustri og Detailkød –

Mejeri –

Proces (Chokolade- og tobaksindustri) –

Produktion

Kurser og uddannelser inden for nærings- og nydelsesmiddelindustrien

Medarbejdere og virksomheder vil gerne satse på en videreudvikling i arbejdet og overenskomsterne prioriterer uddannelse. Samarbejdsudvalgene diskuterer hvordan uddannelsesarbejdet kan udføres, så den enkelte medarbejder får største muligt udbytte. Hvilke tilbud er relevante, hvad er de tidsmæssige og økonomiske rammer, og hvem gør hvad?

Tillidsfolk og ledelse har brug for overblik og konkret viden om de tilbud, der er de mest relevante for deres virksomhed. Denne brochure er tænkt som et opslagsværk til de, der arbejder med eller interesserer sig for uddannelse i nærings- og nydelsesmiddelindustrien.

Uddannelsesstilbudene kan bestå af almene, personligt udviklende og faglige kurser og uddannelser. At beherske dansk, regning/matematik og grundlæggende it-kundskaber er vigtigt i næsten alle jobs, men også en forudsætning for at komme videre med faglige kurser og uddannelse.

Kursusøkonomien er kort beskrevet for at skabe overblik over økonomien.

I brochuren findes oversigt over kurser i dansk, regning, matematik, it, AMU-kurser, erhvervsuddannelser, herunder trindelte erhvervsuddannelser, vejen fra ufaglært til faglært til unge under 25 år og for voksne over 25 år.

Derudover beskrives erhvervsuddannelserne:

Bager og konditor – Detailslagter og Ferskvareassistent – Industrislagter og Tarmrenser – Mejerist – Industrioperatør og Procesoperatør.

Brochuren har til hensigt at målrette uddannelsesplanlægningen.

Det er vigtigt at have fokus på:

- Nye faglige kurser i branchen.
- At de almene og personligt udviklende kurser indgår på lige fod med de faglige kurser.
- At kurserne kan planlægges, så det er muligt at gå fra ufaglært til faglært.
- De trindelte erhvervsuddannelser.
- De nye muligheder for realkompetencevurdering.

God fornøjelse med planlægningen.

Lisbeth Jakobsen

September 2007