



**ÅRSMELDING
og
REGNSKAP**

for

**OPPLÆRINGSKONTOR
FOR
HOTELL-
OG
MATFAG**

i Sogn og Fjordane

2012

Til Årsmøte for Opplæringskontor for Hotell- og Matfag i Sogn og Fjordane

Styret i Opplæringskontoret vil gjennom denne årsmeldinga gje oversikt over året 2012. Bedriftene har også i 2012 behov for hjelp til ansettelse av lærlinger, og konfliktløsning ved uenigheter mellom lærlinger og faglige ledere. Og i 2012 har det og våre utskifting av faglege leiarar i etablerte lærebedrifter og ein del nye bedrifter som trengte hjelp til opplæringen i bedriftene. Vi har og fått 2 nye lærebedrifter i året som gjekk, Gaupne Hotel (resepsjon), Aurland Fjordhotell(resepsjon) Gjennom denne årsmeldinga vil undertegna gje ei oversikt over dei sakene som kontoret har arbeida med i 2012:

Styre for kontoret:

Leder:	Runar Gudmundson	Nordfjord Sjukehus
Medlem:	Ingrid Fjellestad	Hotel Alexandra
Medlem:	Vidar Liljedal	Quality Hotel Sogndal
Medlem:	Karl Saue	Rica Sunnfjord Hotel
Lærling representant:	Øyvind Schramm	Hotel Alexandra
Varamedlem:	Magne Kirkeeide	Quality Hotel Florø
Varamedlem:	Jan Fredrik Fosse	Knutholmen AS
Revisor:	Øko Nord v/Jostein Sylta	
Valgkomité:	Torgeir Holmøyvik (leder)	Hotel Alexandra
	Siv Grov	Comfort Hotel

Bedriftsbesøk og dokumentasjon:

Alle planlagte bedriftsbesøk for 2012 ble gjennomført som planlagt. Alle lærlingane og medlemsbedriftene har fått 10 besøk i denne periode.

Nesten samtlige lærlingene har gjennomført de prosjektoppgavene som kontoret har utlevert med tilfredsstillende resultat. Føring av opplæringslogg var vært bra, men enkelte lærlingar slit meir med dette enn tidlegare. Loggføringen er til hjelp for at lærlingene forstår dokumentasjon av opplæring.

Lærlingene arbeider godt med den nye opplæringsboka, men bør vel i nokre tilfelle starte arbeidet litt før, og ikkje siste mnd. før avviklingen av fagprøve.

Kursvirksomhet:

11 kurs som ble gjennomført som planlagt.

Kursa har hatt god deltaking, særleg på etter sommaren.

Total har 154 lærlinger deltatt ved kursene, som gir et gjennomsnitt på 14 personer pr.. kurs.

Opplæringskontoret har utbetalt reiseutgiftene for lærlingene. På grunn av god deltaking på kursa og mange som kører eigen bil har utgiften til dette auka ein del. Dagleg leiar ønsker å fortsette med denne ordningen for å få mest mulig deltakelse til kursene. Vi dekkar og overnatting, mat og reise for skjærekursa på Gilde.

Alle teoretiske kurs ble avviklet på Skei Hotell og praktiske kjøttskjærekurs ved Gilde Vest anlegg på Reset i Førde. .

Vi har og gjennomført Fisk og skalldyr- og Gjærbakstkurs i samarbeid med kokkenes Mesterlaug..Desse kursa har vore på Øyrane VG skule og var godt besøkte.

Alle kursa ble kunngjort på vår heimeside og påminnelse med påmelding pr. telefaks og mail. Skei Hotel og Gilde Vest har stilt eit varm måltid til disposisjon til kostpris til kursdeltakere. Vi takker for dette, og vi vil takke Hotell Alexandra, Gilde Vest, Øyrane VG skule og Skei Hotel for at dei stilte kurslokale til disposisjon.

Utvikling i 2012:

Opplæringskontoret har hatt grei utvikling i lærlingtall med total 28 lærlinger Kokkfag, 8 inst.kokk, 3 lærlinger Servitørfag, 5 læring Resepsjonsfag og 1 Reiselivsfag. I løpe av året har 2 kokkelærling slutta (Joars Restaurant og Florø restaurant drift) og 2 inst. kokkelærlingar har avslutta kontrakter(Gloppen kommunale kjøkken og Helsetunet Førde)

Det var stor intresse for læringar i 2012 og mange bedrifter fekk ikkje dei lærlingane dei ønskte. Vi har difor eit problem på grunn av lite søkarar, mange som går på skulen ønskjer påbygging i staden for læreplass.Bedriften må bli flinkare til motak av utplasseringselevar og markedsføre seg sjølve på skulane.

LEONARDO

Og i 2012 har vi hatt lærlingar i Murcia(2) Saipin Øen kokklærling Quality Hotel Sogndal og Anette Tokvam Rica Sunnfjord hotel&Spa og La Rochelle(3) Steffen Rørstadbotnen servitør, Hotel Alexandra, Rebecca Haziraj, kokklærling Øren Hotell og Thor- Olav Paulsen, kokkelærling Nordfjord Hotell Det var eit vellykka opphald for alle lærlingane.

John Ove , Steffen Hovland Sous sjef Quality Hotel Sogndal og Marianne Liljedal besøkte lærlingane i Murcia. John Ove ,Dag Moen, Anette Kvamme Hovmester Hotel Alexandra og Kristin Gjerdet Kjøkkensjef Øren Hotel var på ei vekers tur til La Rochelle. Begge turane var vellukka og gav god fagleg påfyll for deltakarane. Vi har og fått midlar til tilsvarande fagleg leiar turar og i 2013.

Vi ser det att 2013 kan bli eit år med grei tilgang på lærlingar, men nokre hotell har god søknad.

Vi slit med at mange elevar forsatt går påbygg og ein god del elevar reiser til Bergen og Oslo

Vi bør ha 36 lærlingar i 2013, men etter ledige læreplassar bør tale vere over 40

Fagprøver:

Det ble avvikla fagprøver for:

- 11 kandidater Kokkfag.
- 2 kandidater Servitørfag.
- 3 kandidat for Resepsjonsfag
- 2 Inst. kokk

Total har 18 lærlinger gått opp i til fagprøve 6 stryk i kokkfag, men 1 gjekk opp att seinare med bestått.Dei andre 5 har enno ikkje gjennomført ny fagprøve. Vi har og hatt ein stryk i Servitørfag og 1 resepsjonsfag.Resepsjonsfag lærlingen har gått att opp att med bestått resultat.

Vi har og hatt ein lærling sevitørfag og ei i resepsjonsfag som har avlagt prøve med **meget bestått** . Det er alvorleg at vi har så mykje stryk i kokkefag og vi må difor snarast finne ut kva som er grunnen til dette.

Stikkord;

*Gjer opplæringskontoret og bedriftene ein dårlegare jobb.

*Er lærlingane svakare enn før.

*Er prøvenemda blitt strengare, eller er prøvene vanskelegare.

*Er opplæringa for dårleg tilpassa den nye prøveforma

Opplæringskontor har fått muntlege klager frå lærlingar på gjennomføringa av fagprøven...

Det er og ein del klager frå foreldre og lærlingar at det tek for lang tid før ein får gå til fagprøve og særleg oppatt til ny fagprøve. Opplæringskontoret har det siste året hatt problem med at nokre lærlingar ikkje levere inn opplæringsboka og andre oppgåver til rett tid. Det er ein samanheng mellom dei kandidatane som ikkje leverer til rett tid, og dei som stryk til fagprøve

Styremøter

Det blir avvikla 1 styremøter i i forkant av Årsmøte

Saker som blitt tatt opp her blir bl.a:

- Årsmøtesaker
- Budsjett for 2013
- Utvikling av Opplæringskontoret

Diverse møter, orienteringer og samlinger:

Daglig leder har deltatt på en del samlinger innen fagopplæringen. Her kan det nevnes:

- 4 samarbeidsmøter med Opplæringskontorene og Opplæringsavdelingen i fylket.
- vurderingsmøte med kvalitetsutvalget i Opplæringsavdelingen i fylket. (gode tilbakemeldingar)
- 3 samarbeidsmøter med alle Opplæringskontorene for Hotell- og Matfag i Norge(FOHR) .Er medlem i styret der.
- En del utdanningsforedrag i Grunnskulane 4
- 6 Yrkesorientering i den videregående.
- 1 møter i NHO reiseliv Gardemoen
- 2 møte i nettverksgrupper.
- 2 møter med Roger Kløvtveit om internasjonalisering.
- Møte i Leonardoprojektet.
- Reise til Murcia , La Rochelle
- Fagdag Rica Sunnfjord hotell.
- Fagdag Nordfjord Hotell
- Møte i OKUS
- 5 Lærlingar har vore til Murcia og La Rochelle i 2012
- Utplasseringsstudentar på hotella i fylket frå Murcia og La Rochelle
- Møte i Quality Hotel Sogndal med lærlingar og faglege leiarar Island Offshore, Hotel Alexandra, Quality Hotel Sogndal og Knutholmen
- Møter i rekruteringsgruppa for "Kok i hop" vi har sponsa prosjektet med 40.000,-

Heimeside på Internett:

Opplæringskontoret har heimeside på internett for å formidle informasjon til bedriftene, lærlinger og elever, og følgende statistikkviser:

- Mindre besøk på sidene fra våre lærlingar / bedrifter for innhenting av informasjon. Dette dokumenteres med etterspørsel på sidene: Kursvirksomhet (160), Nyhetsavis (210) og Bedriftsbesøk (122).
- Mindre søk på utdanningstilbud og søknader om læreplasser innen våre fag: Utdanningssidene etter kompetansereform (600), Medlemsbedrifter 810 og Ledige lærlingstillinger (721).
- Søk på Terje Ness Legatet var på 10.
- Bør vurdere om vi skal lage ny heimeside. Vi jobbar med det
- Vi har no laga eiga side på Facebook

Terje Ness Legatet:

Eigen brosjyre ble delt ut til lærlinger i løpet av desember 2012, med påminnelse i januar 2013, samt påminnelse på vår internettsiden. Etter at søknadsfristen var gått ut var det ikkje søknader.

Kvalitetsvurdering av Opplæringskontoret i 2012:

Fekk god tilbakemeldingar på opplegget vårt!!

Instruktørkurs for Faglige ledere og Instruktører:

Det har vore litt (6) påmelding til slike kurs i 2012. Vil legge opp til nye kurs i 2013. Vil legge opptil kurs til høsten gjennom fagleg nettverk på skulane

Regnskap for 2012:

Til regnskap henviser vi til egne oversikter, som konkluderer at Opplæringskontoret har en økonomi, som gir grunnlag til videreutvikling. Utsiktene for 2013 er positive dersom vi får inn nok nye lærlingar Som årsmøte kan sjå, har opplæringskontoret et overskudd på drift på kr.42.768,31 , - for 2012. Viser ellers til regneskap 2012.

Konklusjon:

Opplæringskontoret for hotell- og matfag har ein god økonomi som gjev grunnlag for ei god drift sjølv om lærlingtalet har gått ned dei siste to åra. Grunnen til det gode resultatet i 2012 er ekstraordinære tilskot som vert utbetalt i 2012 Vi har og eit lite overskot på Leonardomiddlane.

Dagleg leiar ønskjer for 2013 å jobbe meir med kurs for lærlingane.

Vi har Island Offshore(8 lærlingar). Det er og muleg med fleire nye bedrifter innan inst. Kokkfag.

Dagleg leiar har og jobba aktivt mot opplæringsavdelinga i fylket for å få rett til påbygging etter 2 års læretid. Dette er innført som ein rett frå skuleåret 2013

Framtida for bedriftene våre ligg i å få lærlingar,og difor er det viktig og markedsføre seg godt mot skulane og ta imot elevane på ein god måte når dei er

på utplassering. Vi må og tenkje nytt i opplæringa og gje lærlingane nye moglegheiter og gode opplevingar.

Førde, den 5 April

For Styre i Opplæringskontoret,

Runar Gudmundson
Styreleder

John Ove Grov
Dagleg leiar