



**ÅRSMELDING
og
REGNSKAP**

for

**OPPLÆRINGSKONTOR
FOR
HOTELL-
OG
MATFAG**

i Sogn og Fjordane

2013

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

Styret i Opplæringskontoret vil gjennom denne årsmeldinga gje oversikt over året 2013. Bedriftene har også i 2013 behov for hjelp til ansettelse av lærlinger, og konfliktløsning ved uenigheter mellom lærlinger og faglige ledere. Og i 2013 har det og vore utskifting av faglege leiarar i etablerte lærebedrifter og ein del nye bedrifter som trengte hjelp til opplæring i bedriftene. Vi har og fått 3 nye lærebedrifter i året som gjekk, Raftevolds Hotell (kokk), Firda Media/Fin Driv(reiselivsfag) og Flåmsbrygga Hotell(kokk)
Gjennom denne årsmeldinga vil undertegna gje ei oversikt over dei sakene som kontoret har arbeida med i 2013:

Styre for kontoret:

Leder:	Runar Gudmundson	Nordfjord Sjukehus
Medlem:	Jan Fedrik Fosse	Knutholmen AS
Medlem:	Vidar Liljedal	Quality Hotel Sogndal
Medlem:	Karl Saue	Rica Sunnfjord Hotel
Lærling representant:	Birk Kristensen	Gloppen Hotell
Varamedlem :	Linda Hårberg	Island Offshore
Varamedlem:	Torgeir Holmøyvik	Hotel Alexandra
Revisor:	Øko Nord v/Jostein Sylta	
Valgkomité:	Torgeir Holmøyvik (leder)	Hotel Alexandra
	Veronica Vedvik	Comfort Hotel

Bedriftsbesøk og dokumentasjon:

Alle planlagte bedriftsbesøk for 2013 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. Ny Opplæringsbok(digitalt) vart innført hausten 2013 og ein del lærlingar jobbar godt med den. Dei faglege leiarane må likevel be lærlingane jobbe betre og sette dato på delmåla.

Kursvirksomhet:

12 kurs som ble gjennomført som planlagt.

Kursa har hatt god deltaking, særleg på etter sommaren.

Total har 182 lærlinger deltatt ved kursa, som gjev et gjennomsnitt på 15 personer pr.. kurs.

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

Alle teoretiske kurs ble avviklet på Skei Hotell og praktiske kjøttkjærekurs 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 påminning med påmelding pr. mail.

Skei Hotel og Nortura 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 2013:

Opplæringskontoret har hatt grei utvikling i lærlingtall med total 43 lærlinger, 28 Kokkfag, 5 inst.kokk, 4 lærlinger Servitørfag, 5 læring Resepsjonsfag og 1 Reiselivsfag. I løpe av året har 6 kokkelærling slutta (3 Quality Hotel Sogndal og 2 Knutholmen as) og 1 inst. kokkelærling har avslutta kontrakta (Flora Kjøkkenservice)

Det var stor interesse for læringar i 2013 og mange bedrifter fekk dei lærlingane dei ønskte.

Vi har difor eit problem på grunn av for lite søkarar frå eige fylke, men fekk ein del søkjarar frå nabofylka. Bedriften må bli flinkare til motak av utplasseringselevar og markedsføre seg sjølve på skulane.

LEONARDO

Og i 2013 har vi hatt lærlingar i La Rochelle(3) Øyvind Schramm kokk, Hotel Alexandra, Ivar Meek Ljotebø, kokklærling Florø Restaurantdrift og , Stine Svardal Langeland, kokkelærling Quality Hotel Florø. Det var eit vellykka opphald for alle lærlingane.

John Ove, Torgeir Holmøyvik, Kjøkkensjef Hotel Alexandra, Magne Kirkeeide og Jonas Alander(betalte sjølv), Quality Hotel Florø og Øystein Berge, Florø Restaurantdrift, på ei vekers tur til La Rochelle. Turen var vellukka og gav god fagleg påfyll for deltakarane. Vi har og fått midlar til tilsvarande fagleg leiar turar og i 2014.

Vi ser det att 2014 kan bli eit år med grei tilgang på lærlingar, 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 40 lærlingar i 2014, men etter ledige lære plassar bør tale vere over det.

Fagprøver:

Det ble avvikla fagprøver for:

- 12 kandidater Kokkfag.
- 3 kandidater Servitørfag.
- 3 kandidat for Resepsjonsfag
- 3 Inst. kokk

Total har 21 lærlinger gått opp i til fagprøve 6 stryk i kokkfag, men 2 gjekk opp att seinare med bestått. Dei andre 4 har ny 2.gangs fagprøve med stryk(13-14). Vi har og hatt 2 stryk i Servitørfag og 1 resepsjonsfag. Resepsjonsfag lærlingen har gått att opp att med bestått resultat. 1 servitørlærling har gått opp til ny prøve med bestått.

Trenden med for mykje stryk forsett og vi må sjå nærmare på dette. Vi har hatt eit møte med prøvenemda for kokkfag og representantar frå opplæringsavdelinga på fylket. Ingen frå bedriftene møtte....

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
- *Jobbar med felles «prøvesystem»for alle fylka gjennom FOHR

Opplæringskontor har fått munnlege klager frå lærlingar på gjennomføringa av fagprøven...
 Det er og ein del klager frå lærlingar at det tek for lang tid før ein får gå opp til fagprøve og særleg 2. gangs 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 2 styremøter i forkant av Årsmøte, eit møte hadde vi på fagturen til Murcia, viser til referat frå møtet

Saker som blitt tatt opp her blir bl.a:

- Årsmøtesaker
- Budsjett for 2014/1/2 årsresultat
- Utvikling av Opplæringskontoret
- Problem med mykje stryk
- Opplæringsboka .no

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.
- 2 møte i nettverksgrupper.
- 2 møter med Roger Kløvtveit om internasjonalisering.
- Møte i Leonardoprojektet.
- Reise til La Rochelle
- Møte i OKUS
- 3 Lærlingar har vore til La Rochelle i 2013
- Utplassingsstudentar på hotella i fylket frå Murcia 6 og La Rochelle 12+2
- Møte i Kokkenes Mesterlaug
- Møter i rekruteringsgruppa for Kok i hop,-

Heimeside på Internett:

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

- Mindre besøk på sidene fra våre lærlingar / bedrifter for innhenting av informasjon. Dette dokumenteres med etterspørsel på sidene:
Kursvirksomhet (150), Nyhetsavis (180) og Bedriftsbesøk (90).
- Mindre søk på utdanningstilbud og søknader om læreplasser innen våre fag:
Medlemsbedrifter 510 og Ledige lærlingstillinger (621).
- Søk på Terje Ness Legatet var på 8.
- Heimesida er no ferdig. Har ikkje lag inn alt enno.
- Vi har eiga side på Facebook

Terje Ness Legatet:

Eigen brosjyre ble delt ut til lærlinger i løpet av desember 2013, med påminnelse i januar 2014, samt påminnelse på vår internettsiden. Etter at søknadsfristen var gått ut var det ikkje søknader.

Kvalitetsvurdering av Opplæringskontoret i 2013:

Fikk god tilbakemeldinga på opplegget vårt!1

Instruktørkurs for Faglige ledere og Instruktører:

Det har våre litt (2) påmelding til slike kurs i 2013. Vil legge opp til nye kurs i 2014. Vil legge opptil kurs til høsten gjennom fagleg nettverk på skulane.

Regnskap for 2013:

Til regnskap henviser vi til egne oversikter, som konkluderer at Opplæringskontoret har en økonomi, som gir grunnlag til videreutvikling. Utsiktene for 2014 er positive dersom vi får inn nok nye lærlingar. Som årsmøte kan sjå, har opplæringskontoret et overskudd på drift på kr.16228,01 ,- for 2013.

Inkl. renteinntekter er resultatet 55.802,22,-

Viser ellers til regneskap 2013.

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.

Dagleg leiar ønskjer for 2014 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 2014

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 10 April

For Styre i Opplæringskontoret,

Runar Gudmundson
Styreleder

John Ove Grov
Dagleg leiar