

Nemaleyfi í framreiðslu

Veitingastaðir og hótél fá heimild til taka nema á námssamning í framreiðslu að uppfylltum ákveðnum skilyrðum. Nemaleyfisnefnd í framreiðslu metur umsóknir um nemaleyfi.

Forsendur

- a) Meistari í framreiðslu og framreiðslumaður/menn skulu starfa í fullu starfi hjá fyrirtæki sem fær nemaleyfi. Meistari eða fagmaður í greininni, í umboði hans, kennir verkþætti vinnustaðanáms.
- b) Verkþáttum vinnustaðanáms er lýst í námsferlibók nema í framreiðslu. Veitingastaður eða hótél sem óskar eftir nemaleyfi og þar með að vera kennslustaður fyrir framreiðslunema, þarf að uppfylla kröfur um þjálfun nema í þeim verkþáttum sem lýst er í námsferlibókinni. Lýsing á starfsemi fyrirtækja sem fær fullt leyfi, svokallað A-nemaleyfi, er útfært í þessum reglum. Fyrirtæki sem fær A-leyfi skal einnig hafa fagmenntaðan matreiðslumann í fullu starfi. Fyrirtæki sem óskar eftir nemaleyfi en hefur ekki tök á að þjálfa alla verkþætti námsferlibókar innan fyrirtækisins geta sótt um afmarkað leyfi, svokallað B-nemaleyfi og þjálfa tiltekna verkþætti í afmarkaðan tíma. Í slíkum tilvikum þarf að koma til samningur og samvinna á milli fyrirtækja um vinnustaðanám nemans til loka.
- c) ræðst af fjölda fagmanna sem starfar hjá viðkomandi fyrirtæki. Reglan er eftirfarandi: Fyrirtæki með tvo fastráðna fagmenn þar af einn meistara getur þjálfað tvo nema. Fjórir fagmenn/meistari geta þjálfað fimm nema, fimm fagmenn/meistari geta þjálfað sex nema, o.s.frv. Fjölgun nema á stærri vinnustöðum er háð því að fyrirtækið hafi aðstöðu, búnað, fjölda fagmanna og nægjanlega fjölbreytta starfsemi til þess að þjálfa fleiri nema að mati nemaleyfisnefndar.
- d) Í fyrirtækinu skal vera virkt gæðakerfi
- e) Nemi má ekki vera einn á vinnustað
- f) Fyrirtæki sem fær nemaleyfi þarf að hafa fullnægjandi aðstöðu til kennslu nema, búnað og tækjakost, sbr. gátlista sem fylgir með þessum reglum.

Eftirfarandi þættir eru metnir:

Aðstaða og tæki

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Veitingasalur, fjöldi gesta () | <input type="checkbox"/> Vínstúka |
| <input type="checkbox"/> Sjóðsvél | <input type="checkbox"/> Vínkjallari |
| <input type="checkbox"/> Eldhús | <input type="checkbox"/> Vínseðill. Fjöldi vína: _____ |
| <input type="checkbox"/> Kaffivél | <input type="checkbox"/> Barseðill. Fjöldi drykkja: _____ |
| <input type="checkbox"/> Áhöld í vínstúku | <input type="checkbox"/> Lager |

Verkefni:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ala carte (sérréttaseðill) | <input type="checkbox"/> Hádegisverðarréttir |
| <input type="checkbox"/> Veisluþjónusta: Fjöldi veisla: _____ | <input type="checkbox"/> Morgunverður |
| <input type="checkbox"/> Forréttir | <input type="checkbox"/> Kvöldverður |
| <input type="checkbox"/> Eftirréttir | <input type="checkbox"/> Servéttubrot |
| <input type="checkbox"/> Blöndun drykkja | <input type="checkbox"/> Afgreiðsla, meðhöndlun vindla |
| <input type="checkbox"/> Amerísk framreiðsluaðferð | <input type="checkbox"/> Hlaðborð |
| <input type="checkbox"/> Frönsk framreiðsluaðferð | <input type="checkbox"/> Borðsalur – stillingar |
| <input type="checkbox"/> Ensk framreiðsluaðferð | <input type="checkbox"/> Fundir/ráðstefnur |
| <input type="checkbox"/> Rússnesk framreiðsluaðferð | <input type="checkbox"/> Flambering |
| <input type="checkbox"/> Blómaskreytingar | <input type="checkbox"/> Transering |
| <input type="checkbox"/> Rússnesk framreiðsluaðferð | <input type="checkbox"/> Kaffi/te |
| <input type="checkbox"/> Dúkar/lín | <input type="checkbox"/> Innra eftirlit |

Opnunartími: Lýsing: _____

Framreiðsla í sal daglega () fjórum sinnum í viku () sjaldnar ().

Framreiðsluaðferðir: _____

Áhöld í vínstúku: _____

Umsóknareyðublað

Fyrirtæki: _____ Kennitala: _____

Heimilisfang: _____

Póststöð: _____ Staður: _____ Sími _____

Eigandi: _____ Kennitala: _____

Tegund rekstrar (merkið x):

Hótel Veitingastaður Annar rekstur Vínveitingar

Hve lengi hefur fyrirtækið verið rekið í núverandi mynd: _____

Hve lengi hefur fyrirtækið verið rekið af núverandi eiganda: _____

Hvernig er rekstri háttáð:

Heilsársrekstur: _____

Annað og þá hvernig: _____

Hve margir meistarar og sveinar í iðninni eru fastráðnir í fullu starfi.

Kennitala	Nafn	Tók til starfa þann	Meistari (M)	Sveinn (S)

Eftirfarandi gögn verða að fylgja með umsókninni.

- Gátlisti þinn
- Ljósrit af meistarabréfi eða staðfesting frá sýslumanni um útgáfu bréfs. Já
- Ljósrit af matseðlum, eða aukaset af þeim. Já
- Staðfesting frá lífeyrissjóði að starfsmenn séu í vinnu hjá umsækjanda. Já

Aðrar upplýsingar sem óskað er eftir að koma á framfæri:

Dags. _____

Undirskrift