«Vi skal sammen med bedriftene våre være de beste lærebedriftene i Oslo og Akershus

**Mål for 2024**

* Våre lærlinger skal gjennom tett oppfølging og kurs, bestå svenne- og fagprøven.
* Vi skal ha en høy servicegrad overfor våre kunder: lærlingene, bedriftene, elever i vgs., skole og offentlig instanser.
* Våre lærlinger, bedriftene, fylkene, samarbeidspartnere og lærerne er LKs kunder og våre beste markedsførere.
* Vi skal være spydspissen innenfor lærlingearbeid og markedsføre bedriftene våre rettet mot elever, foreldre og lærere.
* Vi skal jobbe videre med å rekruttere flere til å velge yrkesfag i videregående skole, delta på yrkesmesser, fagsafari etc.
* Vi skal arbeide med rekruttering av nye lærlinger til medlemsbedriftene våre i alle fag.
* Vi skal jobbe med Fagbrev.io, evaluerer og forbedre etter hvert
* LK skal fremme fagene gjennom å delta i konkurranser nasjonalt og internasjonalt.
* Vi skal arbeide videre med bærekraft og FNs bærekraftmål for å vise at bærekraft lønner seg.
* Vi skal videreføre vår sosiale visjon.

Våre lærlinger skal bygge nettverk her hos oss,

Kurs og andre arrangementer 10 ganger pr. læreår

Ut å spise sammen 2 ganger hvert år inkl. reise. studietur i år 2 for 2. års lærlingene til Solopaca og Napoli i september 2024.

* Vi skal sørge for at alle våre bedrifter blir påminnet hvor viktig det er å ta imot elever på en slik måte at bedriften blir anbefalt når eleven er tilbake på skolen etter YFF.
* Vi skal være aktive i sosiale medier med 2 LK-ansvarlige.
* Vi skal evaluere og videreutvikle nye interne opplæringsplaner i alle fag i henhold til fagfornyelsen.
* Vi jobber fortsatt med at salgsfaget i hotell- og restaurant skal bli det åttende faget hos oss.
* Oppdatere alle våre faghefter, som ligger ute i fagbrev digitalt og noen trykte eks. for utlevering. Starte opp med og gjøre ferdig hefte for reiselivslærlingene.
* Alle som ønsker det kan ta saluttkurset her og få hjelp til å gjennomgå skjenkekurs.
* Alle ansatte i LK skal få oppdatering/ skolering etter ønske.

# **Konkrete tiltak og mål for 2024**

* Lærlingekompaniet skal i 2024 ha et samlet antall på 350 lærlinger.
* Vi skal kjøre kurs/ oppfølging/ kvalitetssikring for alle lærlingene i vårt nettverk ca. en gang pr. mnd.
* Vi gjennomfører lærlingesamtaler med alle 1. års lærlinger i løpet av det første lærehalvåret.
* Vi gjennomfører lærlingesamtaler med alle 2. års lærlinger i løpet av tredje lærehalvår.
* Vi skal gjennom våre nettverksbedrifter jobbe tett med skolene i Oslo og Akershus når det gjelder rekruttering og bedriftskunnskap, samt utplassering (YFF)
* Vi skal motivere og informere lærlingene og nettverksbedriftene våre om å delta i konkurranser
* Vi skal sammen med bransjen, våre nettverksbedrifter, lærlinger og skolene delta på yrkesmesser i Oslo og Akershus
* Vi skal sammen med Geitmyra jobbe med prosjekt flere inn i restaurant og matfagene
* Arrangere Oslo- og Akershuscup sammen med Norske Kokkers Landsforening avd. Oslo.
* Vi skal jobbe med bærekraft. Bærekraft skal være en del av hverdagen vår. Råvareutnyttelse, svinn- Too good to go, gjenbruk og avfallssortering og strømbesparende tiltak.
* Støtte ideelle foreninger og organisasjoner med mat.
* Lage individuelle opplegg for lærlinger som trenger det før fag- og svenneprøve.
* Vi skal evaluerer og jobbe videre med Modulbasert opplæring og annen voksenopplæring inkl.

 fagbrev på jobb.

* Vi skal jobbe med alle veien til fagbrev på vegne av bedriftene i vårt nettverk
* Vi skal lage en kartlegge av behov for lærlinger fremover i vårt nettverk i alle fagene
* Vi skal utvikle og gjennomføre spørreundersøkelse lærlingene som har gjennomført læretiden
* Vi skal gjennom tett oppfølging av lærlingene i vårt nettverk- jobbe for at alle består fag og svenneprøven.
* Vi skal jobbe for å få på plass flere lærebedrifter inn i vårt nettverk i reiselivs,- konditor, baker, ernæringskokkfaget og bedrifter som kan ta i mot lærekandidater.
* Vi skal invitere våre nettverksbedrifter til møter om ny struktur og nye fagprøver i alle fag sammen med avd. for videregående opplæring i Oslo og Akershus
* Vi skal delta i bransjenettverk i alle våre fag
* Vi skal jobbe for å arrangere det første Nordisk i Reiselivsfaget- via NHO reiselivsfaget

## Aktivitetsplan 2024

**Januar**

1. Gjennomføre Halvårsvurdering 1 i bedrift.
2. Kartlegging av lærlingebehovet i bedriftene.
3. Informasjon om Bentes minnefond.
4. Sende info til lærlingene som mangler fag om tidsfrist for oppmelding til privatisteksamen.
5. Oppstart av kurs for ufaglærte servitører som en del av rekrutteringsarbeidet vårt. PK kurs.
6. Sende ut oppdaterte bedriftslister til skolene.
7. Oppdaterte skolelisten på hjemmesiden vår.
8. Delta på fagsafari hos Etterstad vgs.
9. Lage og gjøre ferdig nye H3 i alle fag
10. Kurs for alle fag

10. Middag for hjelpere under OA cup 2023

12. Storkjøkkenforum 24-26.januar i Sandefjord for ernæringskokkfaget.

13.Skolebesøk her

14. Fagprøve 8.-9. januar

15. sende ut sms til lærlinger som trenger tilrettelagt prøve

**Februar**

1. Fortsette med å gjennomføre halvårsvurdering 1 i bedrift.
2. Kurs for alle fag.
3. Skolebesøk med intervjudag med oversikt fra skolene hvor elevene har vært i YFF
4. Oppmeldinger til fagprøve for hele 2024.
5. Rekruttering og intervjuer.
6. Rogalandsmesterskap i Stavanger 2.-3. februar, Sonya og Julie deltar
7. NM og Norgescup i Stavanger 16.-17. februar, lag fra Kulinarisk og Stock/Vaaghals, Selskapslokale/Nedre Foss, Best Western Pluss Airport og Thon Astoria

**Mars**

1. Gjennomføre halvårsvurdering 3/prøvefagprøver i alle fag.
2. Rekruttering, intervjuer.
3. Kurs.
4. Bocuse uttak i Trondheim, kokkene reiser
5. Påskeferie
6. Fagprøve 25.-26. mars

**April**

1. Intervju/ Rekruttering.
2. Årsmøte LK 25. april
3. Halvårsvurdering/Prøvefagprøver fortsetter
4. Kurs
5. Christian pappapermisjon
6. Baker NM på Sørumsand vgs.

**Mai**

1. Kurs.
2. Intervju/rekruttering.
3. Fagprøver
4. Lk ut i skole
5. Form, Foss og OKL møter

**Juni**

1. Kurs.
2. Intervju/rekruttering.
3. Fagprøver.
4. E-signering via vigo,
5. Vernerunde.
6. Studietur til San Sebastian 2.-5. juni

**Juli**

1. Intervju.
2. Fagprøver 1. uken
3. Oppdatering app/ og backoffice
4. E-signering via Vigo,
5. Oppdatere internkontroll og IK-mat.
6. Rydde og klargjøre for høsten.
7. Ferie etter avtale

**August**

1. Intervju.
2. Halvtårsvurdering 2 for reiseliv.
3. Fagprøver.
4. Introkurs for alle nye lærlinger
5. Førstehjelpskurs for alle nye før og etter intro , husk plasser for hvert fag. Tydelig på vertskapsrollen
6. Sende oppmeldingsinfo til lærlingene som mangler fag.
7. Oppdatering av bedrifter og faglig ledere.
8. E-signering via vigo,
9. Kurs

 Christian tilbake etter permisjon

**September**

1. Kurs.
2. Oppdatering app inkl. intern opplæringsplan.
3. Sende ut bedriftslister til skolene.
4. Fortsette halvtårsvurdering 2 og 3.
5. Tur med 2.års lærlingene
6. sende ut spørreundersløkelse

til alle lærlinger som har gjennomført læretiden.

Kaja tilbake etter permisjon

**Oktober**

1. Halvtårsvurdering 2 og 3.
2. Kurs.
3. Oslo- og Akershuscup
4. LK ut i skolen
5. Lærlingesamtaler med alle lærlingene

**November**

1. LK ut i skolen
2. Kurs.
3. Fag- og svenneprøve utdeling.
4. LK planlegging.
5. Lærlingeundersøkelse.
6. Tinecup.
7. Gi julegave/mat til frivillige organisasjoner.

**Desember**

1. Kurs.
2. Sende og legge ut Kurslister.
3. Oppdatering av IK mat og Internkontroll.
4. Lærlingeundersøkelsen har frist 15. des.
5. Vernerunde.

Oslo, 29.11.2023 LMB, siste utkast 14.03.2024