

Bente Liss Hartbøl

Fra: Dorthe Wang <Dorthe.Wang@uvm.dk>
Sendt: 1. oktober 2013 15:40
Til: Bente Liss Hartbøl
Emne: VS: Ansøgning om udbud af htx på Hotel- og Restaurantskolen
Vedhæftede filer: Forside til ansøgning om udbud af HTX september 2013.pdf; Ansøgning om udbud af HTX til MBU september 2013.rtf; Samarbejdsaftale mellem Aalborg Food Tech og HRS vedr HTX september 2013.pdf; Notat om HTX på HRS fra UU KBH juni 2013.pdf; Udtalelse fra KTS.pdf; Støttebrev fra TEC.pdf; Støttebrev Science, KU.pdf

Kære Bente Liss Hartbøl

Efter telefonisk aftale videresender jeg hermed ansøgning inkl. bilag fra Hotel- og Restaurantskolen om udbud af htx-uddannelsen.

Med venlig hilsen
Dorthe Wang

Dorthe Wang
Specialkonsulent

Undervisningsministeriet
Departementet
Afdeling for Ungdoms- og Voksenuddannelser
Kontor for Gymnasiale Uddannelser
Frederiksholms Kanal 26
1220 København K

Tlf.: 3392 5000, Direkte Tlf.: 3395 4617, Mobil tlf. 2557 4129
Fax: 3392 5567, E-mail: Dorthe.Wang@uvm.dk

Fra: Mei-Li Huang Carstensen (mlh) [<mailto:mlh@hrs.dk>]
Sendt: 27. september 2013 13:59
Til: Dorthe Wang
Cc: Chefgruppen
Emne: Ansøgning om udbud af htx på Hotel- og Restaurantskolen

Hermed fremsendes ansøgning om udbud af htx fra Hotel- og Restaurantskolen.

Vedhæftede filer:

- Forside til ansøgning underskrevet af skolens direktør
- Ansøgning om udbud af htx
- Samarbejdsaftale mellem Hotel- og Restaurantskolen og Aalborg Food Tech
- Udtalelse fra UU- KBH
- Udtalelse fra KTS
- Udtalelse fra TEC
- Udtalelse fra Science, KU

Jeg håber, at ansøgningen er fyldestgørende og står til rådighed hvis yderligere materiale ønskes.

Med venlig hilsen



**Hotel- og
Restaurantskolen**

Mei-Li Huang Carstensen

Uddannelseschef
Hotel- og Restaurantskolen
Vigerslev Allé 18
2500 Valby
Telefon: +45 3386 2200
Direkte: +45 3386 2215
Mobil: +45 20670021
mlh@hrs.dk



27. september 2013

Til MBU

Ansøgning om udbud af htx på Hotel- og Restaurantskolen

Hotel- og Restaurantskolen søger hermed om godkendelse til at udbyde htx.


Med venlig hilsen

Direktør Søren Kühlwein Kristiansen
Hotel- og Restaurantskolen
Vigerslev Allé 18
Søren K. Kristiansen, direktør
2500 Valby



September 2013

Til MBU

Ansøgning om udbud af htx på Hotel- og Restaurantskolen

Hotel- og Restaurantskolen søger hermed om godkendelse til at udbyde htx.

Med venlig hilsen

Søren K. Kristiansen, direktør



Redegørelse om udbud af htx på Hotel- og Restaurantskolen:

Hotel- og Restaurantskolen ønsker at øge tilgangen af elever i hovedstadsregionen til HTX for at understøtte den politiske målsætning om, at 60 % af en ungdomsårgang skal gennemføre en videregående uddannelse.

Hotel- og Restaurantskolen ønsker særligt at fokusere på at uddanne elever/studerende til videregående uddannelse indenfor naturvidenskabelige område herunder videregående uddannelser med fokus på sundhed og ernæring, industriel design og fødevareteknologi.

Hotel- og Restaurantskolen ønsker at udbyde teknikfagene:

- Proces, levendsmiddel og sundhed
- Design og produktion

der fagligt kvalificerer til et bredt spekter af videregående uddannelser.

Mission og strategi:

Hotel- og Restaurantskolen ønsker at udbyde et HTX gymnasium med studieretninger der primært fokuser på innovation indenfor bioteknologi, procesinnovation, industriel design, design af styresystemer til work flow, fødevarerudvikling, sundhed og livstil samt bioteknologiske produktionsformer.

HTX gymnasiet skal ses som et uddannelsesstilbud på en erhvervsskole, der i forvejen udbyder erhvervsuddannelser til:

- kok
- cater
- smørrebrødsjomfru
- gastronomassistent
- tjener
- receptionist
- ernæringsassistent

(Hotel- og Restaurantskolen er nordeuropas største brancheskole med ca. 1.200 årselever på eud)

Endvidere udbyder Hotel- og Restaurantskolen, nu på tredje år, 3 hold erhvervs 10. klasser i samarbejde med Københavns kommune.

Som en del af 95 % såvel som 60 % målsætningen ønsker Hotel- og Restaurantskolen at supplere sit uddannelsesstilbud til unge med et HTX- gymnasium.

Proces- og produktinnovation – et samfundsbehov



Det er med stor glæde, at Hotel- og Restaurantskolen konstaterer, at det gastronomiske niveau i Danmark er så højt, at en af verdens bedste restaurant fortsat er beliggende i Danmark (Noma), at flere restauranter tildes Michelin stjerner og at kokken Rasmus Kofoed tog guld i verdensmesterskabet for kokke ("Bocuse konkurrencen"), dette i tæt samarbejde med en række fødevarerproducenter bla. Arla, Danish Crown. Dette har medført, at både Arla og Danish Crown har udviklet særlige fødevarerprodukter med høj gastronomisk kvalitet særligt til restaurantbranchen.

Det tætte samarbejde mellem gastronomiske eksperter og produktionsledet har også medført udvikling af højteknologisk værktøjer og processtyret work flow til fødevarerproduktionen bla. fleksible tallerkenvarmere, afkøling via kuldioxid under tryk, højhastigheds induktionskomfurer, Poly Science Sous vide, intelligente ovne mm.

Dog opleves, at Danmarks gastronomiske potentiale ikke har en tilstrækkelig afsmittende effekt på den almene fødevarerproduktion/industri/teknologi, ligesom det heller ikke opleves, at der er tilstrækkelig med faglig kobling mellem gastronomi, sundhed, livsstil og teknologisk design. Dette ønsker Hotel- og Restaurantskolen at bidrage til ved at fokusere på en gymnasial uddannelse, der fokuserer på innovationslæring indenfor produktionsdesign, bioteknologi- og design, procesinnovation og - design, fødevarerudvikling, sundhed og livstil.

Prodekan fra "SCIENCE" Grete Berthelsen udtaler: "Der er stor efterspørgsel efter faglig knowhow indenfor fødevarerproduktion og – industri. Men vi uddanner ikke nok kandidater til markedet. Derfor er Hotel- og Restaurantskolens initiativ væsentligt, og SCIENCE vil derfor gerne arbejde sammen med Hotel- og Restaurantskolen omkring udvikling og forvaltningen af Hotel- og Restaurantskolens HTX gymnasium."

Projektundervisning i samarbejde med bla. Carlsberg, Science, Aarstiderne og Bent Brandt

Den faglige og pædagogiske målsætning for HTX Proces på Hotel- og Restaurantskolen er:

- at sætte maksimalt fokus på faglig læring med udgangspunkt i innovation i relation til bruger-, forsknings- og erhvervsbehov
- at innovationspædagogik bliver den bærende pædagogiske didaktik
- at almenfagene understøtter den innovative proces
- at eleverne udvikler studiekompetencer til at håndtere de kreative og innovative undervisningsforløb
- at erhvervslivet og SCIENCE er faste samarbejdspartnere i htx-elevers uddannelsesforløb
- at min 50% af en HTX årgang fortsætter på en videregående uddannelse, gerne indenfor det naturvidenskabelige område



Eksempler på tværfaglige innovationsprojekter:

- Design af varmebærende bordskånere i samarbejde med Bent Brandt
- Design af laserknive til storproduktion i samarbejde med Bent Brandt
- Design af visuelmetode til måling af kødmodning i samarbejde med Kødbranchens Fællesråd/Bent Brandt
- "Brygningsteori og produktudvikling" i samarbejde med Carlsberg
- "Danske råvarer, udvikling af nye tilberedningsmetoder med fokus på smag og fødevarer kemisk analyse" i samarbejde med Aarstiderne
- "Næringsværdi i nye danske råvarer (ex tang) i relation til anbefalede sundhedsværdier" i samarbejde med Science

Samspil mellem EUD og HTX

Det faglige miljø på HRS rummer gode muligheder for fælles studiemiljø mellem EUD 10. klasses elever, eud-elever og htx-elever. Det betyder, at 10. klasserne oplever forskellige ungdomsuddannelser under samme tag. Af samme årsag har vi en høj overgangsprocent af 10. klasses elever (tæt på 50%), der går direkte videre på EUD fra vores EUD 10. klasser. Derfor har vi ambition om på sigt, at kunne rekruttere htx elever fra vores EUD 10. klasser.

Det kunne være interessant at udbyde en htx 10. klasse i samarbejde med KBHs kommune med henblik på at profilere og fremme tilgangen til htx generelt og til vores htx i særdeleshed.

Fagligt miljø og fagkompetence

Hotel- og Restaurantskolen rummer 18 professionelt indrettet køkkener – hertil vil skolen bla bygge proces- og kemilaboratorier, fysik/el laboratorium samt teknologilabs/værksteder. Disse fagmiljøer vil give mulighed for en kreativ og innovativ undervisning i almen fagene kemi, fysik og biologi men også i fagene teknologi samt teknikfagene Proces, levnedsmiddel og sundhed og Design og produktion.

Hotel- og Restaurantskolen råder allerede over flere attraktive m² der særligt er egnet til indretning af laboratorier, studiemiljøer til teknologi – åbne læringsrum mm.

Hotel- og Restaurantskolen har for nuværende 5 humanistiske akademikere ansat. Vi vil ansætte cand. scienter med faglig kompetence indenfor fysik, kemi og biologi, der kan undervise på de studieretninger skolen vil udbyde ligesom skolen vil allokere særlige ledelsesressourcer til udvikling og forvaltning af htx.

Endelig har skolen tidligere udbudt htx og har derfor pædagogiske-, administrative og ledelsesmæssige erfaring med udvikling og forvaltning denne type af ungdomsuddannelse. Endvidere er Hotel- og Restaurantskolens pædagogiske chef cand. scient i biologi og har således en faglig og pædagogisk kompetence til at understøtte udviklingen af htx.



Forslag til studieretning og teknikfag på HTX, Hotel- og Restaurantskolen

Studieretning: Matematik A - Kemi A

1.HTX		2.HTX	3.HTX
Grundforløb	Studieretningsforløb		
Obligatoriske fag			
Dansk A			
Engelsk B		Teknikfag A: - Design og produktion - Proces. Levnedsmiddel og sundhed	
Teknologi B			
Fysik B			
Samfundsfag C			
Kommunikation/It C			
Biologi C		Teknologihistorie C	

Studieretning

Matematik A

Kemi A

3. studieretningsfag

Biologi / Filosofi

Studieretning: Kemi A - Biologi B

1.HTX		2.HTX	3.HTX
Grundforløb	Studieretningsforløb		
Obligatoriske fag			
Dansk A			
Engelsk B		Teknikfag A: - Design og produktion - Proces. Levnedsmiddel og sundhed	
Teknologi B			
Matematik B			
Fysik B			
Kommunikation/It C			
Samfundsfag C			
		Teknologihistorie C	

Studieretning

Kemi A

Biologi B

3. studieretningsfag

Filosofi / Innovation



Studieretning: Matematik A - Bioteknologi A

1. HTX		2. HTX	3. HTX
Grundforløb	Studieretningsforløb		
Obligatoriske fag			
Dansk A			
Engelsk B			Teknikfag A: - Design og produktion - Proces, Levnedsmiddel og sundhed
Teknologi B			
Fysik B			
Kommunikation/It C			
Biologi C			
Kemi C			
Samfundsfag C			

Studieretning

Matematik A

Bioteknologi A

3. studieretningsfag

Filosofi / Innovation

Studieretning: Matematik A - Biologi B

1. HTX		2. HTX	3. HTX
Grundforløb	Studieretningsforløb		
Obligatoriske fag			
Dansk A			
Engelsk B			Teknikfag A: - Design og produktion - Proces, Levnedsmiddel og sundhed
Teknologi B			
Kemi B			
Fysik B			
Samfundsfag C			
Kommunikation/It C			
		Teknologihistorie C	

Studieretning

Matematik A

Biologi B

3. studieretningsfag

Filosofi / Innovation



Studiemiljø til faglighed, fordybelse og fællesskab

Vi ønsker at htx-eleverne skal opleve, at de er en integreret del af uddannelsesmiljøet på Hotel- og Restaurantskolen ligesom vi også ønsker, at htx-eleverne har særlige studiemiljøer, der tilgodeser deres behov.

For nuværende har vi cafe, it- og loungemiljøer, en stor elevkantine samt diverse udemiljøer til eleverne som boldbane, "Baghaven", rygemiljø mm.

Derudover vil Hotel- og Restaurantskolen etablere et særligt studiemiljø for htx-eleverne, der understøtter projektorienteret undervisning med udgangspunkt i innovationspædagogik.

Der vil blive indrettet studierum, lektiecafe i biblioteket, der også skal forvalte elever med særlige behov herunder sps-midler, samt åbne studiemiljøer med fleksible anvendelsesmuligheder for eleverne. For nuværende har vi et omfattende fagbibliotek med to bibliotekarer. Biblioteket vil blive udbygget så det matcher htx-elevernes behov og ønsker.

Alle lokaler og undervisningsmiljøer vil blive udrustet med it ligesom e-portefolios og kommunikation med lærerne vil være via digitale platforme, som vil blive en del af elevernes studiemiljø.

Vi vil via de sociale platforme vise elevernes projekter og produkter, herunder "talentprojekter" og facilitere vidensdeling internt men også eksternt til andre htx/eud-elever samt eksterne samarbejdspartnere.

Vi ønsker at udvikle en online/chat lektiecafe, der tilgængelig om aftenen således, at elever der har erhvervsarbejde/sport og/eller ikke kan få tilstrækkelige lektiehjælp hjemmefra, har muligheder for at få faglig støtte i hverdagen – både dag og aften.

Udvikling af elevernes studiemiljø bliver en iterativ proces, hvor maximal elevindflydelse ønskes.

Elevdemokrati

Hotel- og Restaurantskolen vil oprette et htx-elevråd, som vi vil inddrage i tilrettelæggelse af bla elevmiljøer, undervisningen og andre elevrettede aktiviteter. Vi vil have en repræsentant fra htx-elevrådet i vores bestyrelse og andre udvalg, hvor elever og medarbejdere er repræsenteret.

Start på HTX

Hotel- og Restaurantskolen ønsker første optag i august 2014 – min med 2 hold. Derefter er det vores ambition at optage 3 hold pr årgang.



Elevesegment til Hotel- og Restaurantskolens HTX- Proces

Vi ønsker, at rekruttere elever der er motiverede for:

- at arbejde kreativt med design, bio-, sundheds- og procesteknologi
- at arbejde innovations- og projektorienteret
- at arbejde med erhvervslivet og SCIENCE
- at videreuddanne sig indenfor industrieldesign, fødevare-, sundheds- og det naturvidenskabelige område

Rekruttering af htx-elever vil primært blive fra hovedstadsregion, og vi håber, qua vores studieretninger, at kunne tiltrække en større andel piger end htx ellers har tradition for.

Hotel- & Restaurantskolen
Vigerslev Allé 18
2500 Valby

Att.: Uddannelseschef Mei-Li Huang Carstensen

25. september 2013

J.nr.: 20

dch/suw

Opstart af HTX

Københavns Tekniske Skole ser det som et fornuftigt initiativ, at Hotel- & Restaurantskolen ønsker at starte en HTX-afdeling op på skolen.

Vi vil fra KTS gerne støtte Hotel- & Restaurantskolen med erfaringer og viden om udviklingen af et teknisk gymnasium.

Med venlig hilsen


Desiré Christoffersen
Vicedirektør

Hotel- & Restaurantskolen
Vigerslev Allé 18
2500 Valby

Att.: Uddannelseschef Mei-Li Huang Carstensen

Ref.: JC/ml
Tlf: 3817 7108
E-mail: jc@tec.dk
Journalnr: 1.6.6/25


16. august 2013

Opstart af HTX

Teknisk Erhvervsskole Center ser det som et fornuftigt initiativ, at Hotel- & Restaurantskolen ønsker at starte en HTX-afdeling op på skolen.

Vi vil fra TEC gerne støtte Hotel- & Restaurantskolen med erfaringer og viden om udviklingen af et teknisk gymnasium.

Venlig hilsen



Jesper Clausen
vicedirektør



14. juni 2013

/AMF, UR

Oprettning af HTX Mad på Hotel- og Restaurantskolen

Hotel- og Restaurantskolen (HRS) ansøger om at oprette en 3årig HTX uddannelse med fokus på teknikfaget Proces, levnedsmiddel og sundhed ”Mad.”

Ungdommens Uddannelsesvejledning København (UU) har blevet bedt om at vurdere muligt rekrutteringsgrundlag for en HTX linje på Hotel- og Restaurant Skolen (HRS).

UU anbefaler på baggrund af nedenstående redegørelse, at forløbet oprettes.

Baggrund

HRS optagsområde er langt større end Københavns Kommune, og UU har kun dataadgang til borgere med bopæle i København i eget registrerings-system. Derfor suppleres i vurderingen med Region Hovedstadens søgemønstre.

Fra egen kommune redegør UU for uddannelsesstatus for unge, der i 2012 har færdiggjort 10. Klasse Mad (20/20-forløb på HRS etableret i 2011) samt for tilmeldingerne til ungdomsuddannelse fra samme linje i foråret 2013.

UU ser rekrutteringsgrundlaget for en HTX – linje på HRS blandt

1. elever fra 10. klasse Mad (rekrutteres på tværs af kommunegrænser)
2. som alternativ til valg af anden gymnasial linje efter 9. klasse, særligt STX forløb
3. elever fra andre 10. klasser
4. som supplement til EUD på HRS’ område med henblik på videre uddannelse på blandt andet KVVU niveau

Ad 1. HRS har de seneste år haft 10. klasse Mad. 10. klasse er en vigtig trædesten for mange unge, der efter 9. klasse endnu ikke er klar til at begynde på en ungdomsuddannelse. 91 % af de unge på 10. klasse Mad, søgte til en ungdomsuddannelse, herunder 23 % på gymnasialt niveau i form af HF og STX. En HTX profil, der ligger i direkte forlængelse af dette spor vil i mødekomme den overvejende del af denne gruppe. Yderligere må det forventes at flere unge vil lade sig inspirere.

Ad 2. I København er der i dag en markant stor søgning til gymnasial uddannelse, overvejende STX. Det er ikke UU København bekendt at der udbydes tilsvarende profiler under eksisterende gymnasieretninger. Erfaringen fra søgemønstre til 10. klasse Mad er, at interessen fra starten har været stor, og at den er markant stigende, hvilket kan indikere gode muligheder for rekruttering.

UU København

Korsgade 30
2200 København N

Telefon
39 20 75 00

Telefax
39 17 07 60

E-mail
amf@buf.kk.dk

www.uu.kk.dk

Ad 3. I forlængelse af Københavns Kommunes erfaringer med udvikling i ansøgstal til 10. Mad vil det være meget sandsynligt, at HTX på dette område også vil inspirere de øvrige 10. klasser og påvirke deres søgemønstre.

Ad 4. Som overbygning eksisterer i dag en del videregående uddannelser. En del unge markerer ved start på såvel EUD som gymnasial uddannelse interesse for disse. Den ny profil vil synliggøre feltet yderligere.

Resultat og søgemønstre

58 % af de unge der var indskrevne på 10. klasse HRS den 5. 9 2011, var i gang med en erhvervsuddannelse og 10 % var i gang med en HF 15 måneder efter, jf. tabel 1. Syv af eleverne var bosiddende i andre kommuner, derfor fremgår de ikke i denne opgørelse.

Søgemønstre for elever der gik på 10. klasse HRS i skoleåret 2012-13 viser, at 91 % søger videre til en ungdomsuddannelse, af disse er det 23 % der søger en gymnasial uddannelse og 68 % der søger en erhvervsuddannelse, jf. tabel 2.

De fælles tilmeldingerne for de københavnske unge viser, at der er en stigning for unge 10. klasse elever der søger en gymnasial uddannelse på 8 % -point, og der er en stigning på 2,6 % -points der søger en HTX, jf. tabel 3.

Andelen af unge, i hele hovedstadsregionen der tilmelder sig en gymnasial uddannelse efter 10. klasse er steget med 5 % -points på 2 år, af disse udgør 1 % -point tilmelding til HTX, jf. tabel 4.

Tabel 5 viser andele af unge som forventes opnå mindst en kort videregående uddannelse.

Tabel 1. Uddannelsesstatus for unge pr. den 14. dec. 2012, der var indskrevne på HRS 10. klasse Mad den 5. 9 2011

Status pr. den 14. december 2013	Antal	Pct.
Andre ungdomsuddannelser	1	3,2%
Gymnasial uddannelse - HF	3	9,7%
Erhvervsuddannelser	18	58,1%
EGU	1	3,2%
Hotel- og Restaurantskolen - GF	14	45,2%
SoPu	2	6,5%
SOSU	1	3,2%
Andet	9	29,0%
Hovedtotal	31	100%

Kilde: UU Københavns registreringsdatabase

Tabel 2. Søgemønstre for unge på HRS 10. klasse Mad, pr. den 15. marts 2013

HRS 2012-13, ansøgning marts 2013	Antal	Pct.
Gymnasial uddannelse	15	22,7%
Gymnasiale uddannelser - HF	3	4,5%
Gymnasiale uddannelser - HHX	2	3,0%
Gymnasiale uddannelser - STX	9	13,6%
HG	1	1,5%
Erhvervsuddannelse	45	68,2%
Bygge og anlæg - Maler	2	3,0%
Dyr, planter og natur - Dyrepasser	1	1,5%
EGU	1	1,5%
Krop og stil - Fitnessinstruktør	1	1,5%
læreplads	1	1,5%
Mad til mennesker - Ernæringsassistent	1	1,5%
Mad til mennesker - HRS	1	1,5%
Mad til mennesker - Kok HRS	29	43,9%
Mad til mennesker - Konditor	3	4,5%
Mad til mennesker - Tjener	3	4,5%
Sundhed, omsorg og pædagogik (SOPU)	2	3,0%
Andet	6	9,1%
Hovedtotal	66	100%

Kilde: UU Københavns opgørelse, på baggrund af UU vejleder. Dette er en opgørelse uanset bopælskommune.

Tabel 3. Tilmelding til ungdomsuddannelse 2011 til 2013, Københavns kommune

Tilmelding til ungdomsuddannelse	FTU 2011			FTU 2012			FTU 2013		
	9. klasse (n=3595)	10. klasse (n=1562)	I alt (n=5157)	9. klasse (n=3729)	10. klasse (n=1586)	I alt (n=5315)	9. klasse (n=3694)	10. klasse (n=1635)	I alt (n=5329)
10. klasse mv.	41,6%	8,0%	31,4%	43,6%	4,4%	31,9%	44,5%	3,8%	32,0%
EUD	5,4%	23,5%	10,9%	4,8%	21,4%	9,7%	3,2%	17,9%	7,7%
Andre ungdomsudd.	0,3%	3,3%	1,2%	0,2%	2,8%	1,0%	0,2%	4,2%	1,4%
Gymnasiale ungdomsudd.	47,7%	56,0%	50,2%	46,5%	57,8%	49,9%	47,6%	64,7%	52,8%
HF	0,1%	9,1%	2,8%	0,0%	9,3%	2,8%	0,1%	8,3%	2,6%
HHX	3,0%	4,7%	3,5%	3,1%	3,8%	3,3%	3,0%	5,4%	3,7%
HTX	3,3%	2,7%	3,1%	4,0%	3,4%	3,8%	3,4%	5,3%	4,0%
STX	40,9%	39,4%	40,4%	38,8%	41,1%	39,5%	40,8%	45,6%	42,2%
Int. Gymn. Udd.	0,5%	0,2%	0,4%	0,6%	0,1%	0,4%	0,4%	0,1%	0,3%
Andet	5,1%	9,2%	6,3%	4,9%	13,5%	7,5%	4,6%	9,4%	6,1%
Totalt	148%	156%	150%	147%	158%	150%	148%	165%	153%

Kilde: optagelse.dk

Tabel 4. Tilmelding til ungdomsuddannelse 2011 til 2013, Region Hovedstaden

Tilmelding til ungdomsuddannelse	FTU 2011			FTU 2012			FTU 2013		
	9. klasse (n=17283)	10. klasse (n=5695)	I alt (n=22978)	9. klasse (n=16779)	10. klasse (n=5799)	I alt (n=22578)	9. klasse (n=17227)	10. klasse (n=5551)	I alt (n=22778)
10. klasse mv.	39,6%	3,2%	30,6%	39,5%	2,2%	29,9%	39,2%	2,3%	30,2%
EUD	5,9%	27,4%	11,2%	4,9%	24,1%	9,9%	4,2%	23,6%	9,0%
Gymnasiale ungdomsudd.	50,4%	59,1%	52,6%	52,0%	62,6%	54,7%	52,9%	64,2%	55,6%
HF	0,0%	15,3%	3,8%	0,1%	16,3%	4,2%	0,0%	15,3%	3,7%
HHX	4,5%	7,5%	5,2%	5,1%	7,6%	5,7%	5,0%	7,9%	5,7%
HTX	4,5%	3,4%	4,2%	4,5%	4,7%	4,5%	4,3%	4,4%	4,3%
STX	41,0%	32,8%	39,0%	42,0%	33,7%	39,9%	43,3%	36,5%	41,6%
Int. Gymn. Udd.	0,4%	0,1%	0,4%	0,4%	0,2%	0,4%	0,3%	0,1%	0,3%
Andre ungdomsudd.	0,3%	2,6%	0,9%	0,3%	2,5%	0,8%	0,2%	2,6%	0,8%
Andet	3,8%	7,6%	4,7%	3,3%	8,7%	4,7%	3,5%	7,3%	4,4%
Totalt	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Kilde: Ministeriet for Børn og Undervisning

Tabel 5. Andele af en ungdomsårgang, som forventes opnå mindst en Korte videregående uddannelser 25 år efter afsluttet 9. klasse

25 år efter 9. klasse	Årgang 2007	Årgang 2008	Årgang 2009	Årgang 2010	Årgang 2011
Landsplan	6,2%	6,3%	6,3%	5,3%	4,8%
Hovedstadsregionen	5,5%	5,6%	5,6%	4,6%	4,3%
København	5,0%	4,7%	5,0%	4,4%	4,0%

Kilde: Ministeriet for Børn og Undervisning

Mei-Li Huang Carstensen,
Uddannelseschef,
Hotel- og Restaurantskolen,
Vigerslev Allé 18,
2500 Valby



Vedr. Etablering af HTX uddannelse med fokus på fødevarer ved Hotel- og Restaurantskolen, Valby

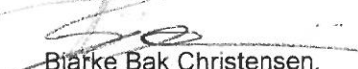
10. APRIL 2013


Det er med stor interesse at Institut for Fødevidenskab (FOOD) konstaterer at Hotel- og Restaurantskolen planlægger at etablere en HTX uddannelse med fokus på fødevarer:

Den korte fysiske afstand mellem FOOD og Hotel- og Restaurantskolen giver grund for et samarbejde, der på et tidligt tidspunkt giver de HTX-studerende indsigt i mulighederne for videreuddannelse indenfor netop fødevarer. Samarbejdet kan f.eks. omfatte udveksling af undervisere, mulighed for at lave mindre opgaver på tværs af de to institutioner, såvel som efteruddannelse af undervisere fra Hotel- og Restaurantskolen. En alignment af HTX ved Hotel- og Restaurantskolen og bacheloruuddannelsen ved FOOD vil således styrke de HTX studerendes muligheder for at blive optaget på bacheloruddannelsen, og ligeledes styrke deres muligheder for at gennemføre uddannelsen.

Institut for Fødevidenskabs uddannelser er generelt karakteriseret ved et stort marked for kandidater med en profil indenfor fødevarerområdet. Der er således en stor industri, der efterspørger kandidaterne, og som desuden er meget interesseret i at samarbejde i forhold til både forskning og undervisning. Med en uddannelse med fokus på fødevarer, der starter helt tilbage på ungdomsuddannelsen vil HTX-studerende, der fortsætter som bachelorstuderende på FOOD, komme til at stå meget stærkt på arbejdsmarkedet. FOOD bakker derfor hundrede procent op om Hotel- og Restaurantskolens initiativ, og vil meget gerne vil bidrage til den videre proces, i forhold til udvikling af uddannelsen.

Med venlig hilsen


Bjarke Bak Christensen,
Institutleder
Institut for Fødevidenskab


Charlotte Bjerregaard
Viceinstitutleder for undervisning
Institut for Fødevidenskab


9. september 2013

Samarbejdsaftale mellem Aalborg Tekniske Gymnasium og Hotel- og Restaurantskolen

Aalborg Tekniske Gymnasium og Hotel- og Restaurantskolen har indgået samarbejde om, at Aalborg Tekniske Gymnasium vil bistå med sparring i relation til udvikling af fagligt undervisningsmiljø, pædagogiske ideer, indretning af faglokaler, forvaltning af fag, driftledelse mm i Hotel- og Restaurantskolens udvikling af htx.

Samarbejdsaftalen vil i særdeleshed sikre sparring vedr. den faglige forvaltning af teknikfaget Design og Produktion, således at denne supplerer Hotel- og Restaurantskolens faglige udvikling indenfor proces og levnedsmiddel (gastronomi), sundhed og ernæring samt design og produktudvikling.

19/9-2013


Tech College Aalborg
Øster Uttrup Vej 1
9000 Aalborg

26/9-2013


Direktør Søren Kühlwein Kristiansen
Hotel- og Restaurantskolen
Vigerslev Allé 18
2500 Valby

