

Plantebaseret kokkeuddannelse fin idé men ikke lige nu!

Men organisationer bag kokkeuddannelsen, 3F Privat Service, Hotel og Restauration, Dansk Erhverv og Horesta, støtter dog fuldt op om Alternativets beslutningsforslag til folketinget om, at der afsættes midler til udvikling af et fagligt og didaktisk udviklingsarbejde af det faglige indhold af kokkeuddannelsen.

Med beslutningsforslaget ønsker Alternativet, at der skal oprettes en rent plantebaseret kokkeuddannelse, som skal udvikles og placeres på bare én af de 15 skoler, der udbyder gastronomuddannelsen (læs: kokkeuddannelsen) i Danmark.

Alternativets forslag bryder med den måde, vi normalt udvikler erhvervsuddannelser på, nemlig gennem de faglige udvalg, hvor det er arbejdsmarkedets parter der bl.a. sikrer nationale standarder, og at uddannelsernes indhold afspejler branchens- og medarbejdernes behov for kompetencer, uanset hvilken skole og læreplads eleven er uddannet fra.

Fødevareruddannelserne, herunder kokkeuddannelsen, har et stort ansvar for den grønne omstilling. Derfor har det faglige udvalg også sikret, at andelen af nye og "grønne" kompetencemål i kokkeuddannelsen har været støt stigende gennem de seneste år, herunder læring om bælgfrugter, planteprotein-alternativer mv. som erstatning for fx oksekød, hertil kommer viden om madspild, kildesortering og energiforbrug, alle ligeledes vigtige elementer i den grønne omstilling.

Det er dog essentielt at forholde sig til, at restaurationsbranchen er yderst konkurrenceudsat og styret af gæsternes frie valg og i mindre grad af ideologier. Hele grundforudsætningen for eksistensen af en erhvervsuddannelse er, at der forefindes tilstrækkeligt med lærepladser til eleverne- altså endnu en markedsmechanisme.

Idéen med en plantebaseret kokkeuddannelse er god. Det faglige udvalg for gastronomuddannelsen har tidligere været i dialog med Dansk Vegetarisk Forening, og det faglige udvalg har sendt en indstilling til Undervisningsministeriet om at få oprettet et nyt speciale (trin 2) til gastronomuddannelsen som vegetarkok.

Hvis anmodningen imødekommes, vil man, efter at have gennemført et fælles trin 1 på gastronomuddannelsen, kunne vælge mellem 3 specialer; kok, vegetarkok og smørrebrød & catering.

Vores mål er, at man ikke skal begrænse kokkenes kompetencer til fx kun at vedrøre de rent plantebaserede eller rent kødbaserede tilberedninger. Vi ønsker at give kokkene en grundlæggende bredde i uddannelsen, suppleret med en mulighed for at fordybe sig i den faglighed, som fx tilbydes igennem de valgfrie specialefag.

De brede kompetencer øger muligheden for varig beskæftigelse af de faglærte og kan i højere grad imødekomme virksomhedernes behov i en fleksibel og omskiftelig virkelighed.

Med det nye speciale til vegetarkok har vi fundet en balance, der vil have det fornødne grundlag for tilstrækkeligt med lærepladser til eleverne, som vil kunne gøre det realistisk at kunne gennemføre uddannelsen uden brug af skoleoplæring (tidl. Skolepraktik), da en pæn del af de nuværende ca. 6.000 godkendte kokkelærepladser vil kunne oplære vegetarkokke.

At udvikle en helt ny plantebaseret kokkeuddannelse, når der aktuelt kun er i omegnen af 5-8 rent veganske restauranter i Danmark, som vil kunne opfylde kravene til at blive lærestedsgodkendte, er i øjeblikket ikke hensigtsmæssig.

Hvis restaurantgæsternes søgen mod plantebaserede alternativer fortsætter med at stige, vil der helt givet om nogle år være et "lærepladsmarked" for veganerkokke. Og i mellemtiden siger det faglige udvalg for gastronomuddannelsen ja tak til midler til udvikling af vores uddannelser, for idéen om plantebaseret kokkeuddannelse er god, men bare ikke lige nu!