

Certifiering av gymnasiala utbildningar inom HT- och RL-programmet

Ansöknings- och certifieringsprocess



Introduktion till ansöknings- och certifieringsprocessen för gymnasieskolans utbildningar inom Hotell och turism- samt Restaurang och livsmedelsprogram

Följande dokument innehåller information om hur certifieringsprocessen av Visitas kvalitetssäkring av HT- och RL-programmet ser ut. I denna process ingår även en översikt av certifieringens kostnader samt en tydlig tidsplan. Dokumentet avslutas med information och tips inför själva ansökningsprocessen.

För frågor och funderingar är ni välkomna att vända er till oss. Observera dock att vi är begränsade att svara på frågor inom vissa områden under er ansökningsprocess, för att skapa en transparens och likvärdighet för alla utbildningar.



Johanna Hallén Schub

Projektledare

Visita

johanna.hallenschub@visita.se

031 - 62 94 66



Heinz Glöckler

Projektledare

Visita

heinz.glockler@visita.se

08 - 762 74 36



Jesper Långström

Utbildningsansvarig
bagare och konditor

**Sveriges bagare &
konditorer**

jesper@bageri.se

076 - 115 14 76

Innehållsförteckning

Bakgrund till certifieringsprocessen	4
Certifieringsprocessen	5
Certifieringens kostnad	7
Ansökningsprocessen - tips och trix	8

Bakgrund till certifieringsprocessen

Certifieringens kriterier utgör grunden för ett ständigt utvecklingsarbete hos utbildningarna, som **tillsammans med arbetslivet säkerställer att den kvalitet som branschen efterfrågar kan mötas och upprätthållas**. Certifieringen garanterar även att arbetsprocesserna, måluppfyllelsen och utvecklingen hos utbildningarna tas fram i samarbete med arbetslivet. Detta kommer Visita som ägare av certifieringen att följa upp tillsammans med Sveriges bagare & konditorer, för att löpande kunna kvalitetssäkra utbildningarnas utveckling.

Viktigt är att understryka att **certifieringen kvalitetssäkrar en process** och inte ett visst fixerat läge. Detta innebär alltså att både utbildningens nuläge så väl som utvecklingsarbetet är lika viktiga. Er ansökan bedöms utifrån ett helhetsintryck och svaren i ansökningshandlarna kommer att följas upp av ett fysiskt besök på plats. Förhoppningen är även att certifieringen kommer att berättiga utbildningarna att genomföra en validering enligt [UHR:s modell](#), alltså ett yrkesprov vilket utgör underlaget till gesällprovet. Detta är något vi kommer att arbeta vidare med under 2023, för att förhoppningsvis låta ett par certifierade utbildningar testa under 2023 eller 2024. För inriktningen Bageri och Konditori finns idag redan ett [yrkesprov](#) via Sveriges bagare & konditorer.

Slutligen syftar även kvalitetssäkringen till progression i utvecklingen, likvärdighet i "learning outcome" enligt [EQF 4](#) i hela landet och ur ett internationellt perspektiv, samt att stödja erfarenhetsutbyte mellan utbildningarna (både lokalt, regionalt och nationellt). Beslutet om vilka utbildningar som uppnår certifieringens krav tas av en extern certifieringsnämnd. Tills en utbildning uppnår certifieringens krav kommer **Visita och Sveriges bagare & konditorer att stötta utbildningen i processen**. I ansökan måste både utbildningen, arbetslivet, de studerande och skolans huvudman (fristående eller kommunal) engagera sig.

Certifieringsprocessen

Nedan finns en modell över certifieringsprocessen med tillhörande tidschema. Processen beskrivs också mer i detalj, men löper enligt modellen nedan på samma sätt alla år.



23 januari – 8 februari — Formell anmälan till certifieringen

Via ett digitalt anmälningsformulär anmäler och bekräftar utbildningens huvudman eller representant för denne att utbildningen/utbildningarna kommer att delta i kvalitetssäkringen och skicka in en ansökan under kommande ansökningsperiod. Efter att vi mottagit anmälan skapar vi ett konto åt utbildningen (ett konto med en användare per utbildning) som ger åtkomst till [certifieringsportalen](#). Så snart utbildningen verifierat kontot är det möjligt att påbörja sin ansökan i portalen. Ju snabbare vi mottar en utbildnings anmälan, desto längre tid har också utbildningen på sig att arbeta med ansökan.

23 januari - 29 mars — Ansökningsperiod

Under denna tid är den digitala [certifieringsportalen](#) öppen vilken utbildningen fyller i och skickar in sin ansökan via. Innan Visita och Sveriges bagare & konditorer påbörjar granskningen av ansökan när den skickats in måste den fakturerade ansökningsavgiften erläggas. När ansökningsperioden löpt ut så låses certifieringsportalen automatiskt och det går inte att arbeta vidare med ansökan förrän ansökan manuellt låses upp av Visita och Sveriges bagare & konditorer.

30 mars - 16 juni — Granskning, återkoppling och fysiska besök

Efter att ansökningarna lämnats in och ansökningsavgifter erlagts kommer Visita och Sveriges bagare & konditorer att granska dessa, utifrån de kriterier som fastställts för en kvalitetssäkrad utbildning. De utbildningar som har fyllt i en komplett ansökan och blir kontaktade för att boka upp ett fysiska besök. På de fysiska besöken ska de som deltagit och bidragit till ansökan delta från både arbetsliv och utbildning, så väl som

elever och huvudman vara med. Ett urval av de branschkontakter som av utbildningen uppges ha deltagit i ansökan kommer också att bli kontaktade i ett referenstagningssyfte. Efter de fysiska besöken mottar utbildningarna feedback på sin ansökan samt en plan för deras fortsatta process. Vid behov öppnas även ansökan upp igen för redigering. Mer information om de fysiska besöken ges när ett datum satts.

De utbildningar som inte fyllt i kompletta ansökningar eller anses ha en för lång resa kvar kommer att kontaktas med feedback och ansökan i certifieringsportalen kommer därefter att öppnas upp igen för redigering.

Augusti - februari 2024 — Certifieringsbeslut

Certifieringsnämnden mottar innan sitt sammanträde (de sammanträder ca fyra gånger/år) underlag från projektledarna från Visita och Sveriges bagare & konditorer baserat på utbildningarnas ansökningar, fysiska besök och feedback. När certifieringsnämnden fattat beslut om att en utbildning ska certifieras, ska utbildningen erlagga certifieringsavgiften. Certifieringsnämndens beslut kan inte överklagas.

(Augusti - februari 2024 — Fortsatt arbete med ansökan)

För de utbildningar som inte når hela vägen fram kommer Visita och Sveriges bagare & konditorier att återkoppla för att sedan lägga upp en plan för hur vi ska samverka för att lyfta utbildningarna till den nivå som krävs. De får sin ansökan i certifieringsportalen öppnad igen samt erhåller fortsatt stöd från Visita och Sveriges bagare & konditorer för att vid ett senare tillfälle nå certifieringskraven och återigen provas hos certifieringsnämnden. Målet är att alla ansökningar ska kompletteras senast inom ett år från att ansökningsperioden startades.

Det är viktigt att notera att ingen utbildning blir refuserad av certifieringsnämnden utan att processen fortsätter till dess att utbildningen uppnått certifieringens mål och kriterier. Hur lång denna process sedan är kommer att skilja mellan utbildningarna eftersom alla arbetar utifrån olika förutsättningar. Visita och Sveriges bagare & konditorer finns dock närvarande och har en supportande funktion under hela certifieringsprocessen.

Certifieringens kostnad

Certifieringens kostnadsmodell baserar sig på tre delar; en anmälningsavgift, en certifieringsavgift samt en årlig certifieringsavgift. Alla kostnader baseras på för det året aktuellt prisbasbelopp. Detta innebär att den årligen justeras automatiskt. De skolor som söker för flera utbildningar samtidigt ges även rabatt. Detta gäller även för särskoleprogrammet för hotell, restaurang och bageri. En skola som därmed söker för två utbildningar/inriktningar eller fler erhåller en rabatt på 50 % för varje tillkommande utbildning/inriktning.

Den totala kostnaden för *en* utbildning att ansöka om certifieringen, uppnå målen och sedan bli certifierad är 13 125 kr (räknat på 2023 års prisbasbelopp). Sedan är den årliga avgiften densamma som certifieringsavgiften, dvs. 10 % av prisbasbelopp, vilket 2023 motsvarar 5 250 kr. En skola som erbjuder alla tre utbildningarna/inriktningarna kommer alltså betala 26 255 kr, samt en årlig certifieringsavgift på 10 500 kr enligt 2023 års prisbasbelopp. Den fjärde utbildningen är programmet för hotell, restaurang och bageri. Se tabell nedan. Observera att alla kostnader är exklusive moms.

Syftet med avgiften är att skapa incitament och engagemang hos utbildningsanordnarna att verkligen ta arbetet med certifieringen seriöst, och framför allt att fortsätta vilja arbeta med att utveckla utbildningen tillsammans med branschen. Tillsammans med certifieringens övriga fördelar och förmåner tror vi att avgiften bidrar till detta engagemang.

Kostnadsmodell Visitass certifiering av gymnasieskolans HT- och RL-program				
Antal sökta utbildningar/ inriktningar	Ansöknings- avgift 15 % / 7,5 %	Certifierings- avgift 10 % / 5 %	TOTALT	Årlig certifi- eringsavgift 10 % / 5 %
<i>Betalas i</i>	<i>Februari-juni</i>	<i>Februari eller vid certifierings- tillfälle</i>		<i>Februari och årligen, under certifierings- perioden</i>
1 utbildning/ inriktning	7 875 kr	5 250 kr	13 125 kr	5 250 kr
2 utbildningar/ inriktningar	+ 3 940 kr	+ 2 625 kr	19 690 kr	+ 2 625 kr
3 utbildningar/ inriktningar	+ 3 940 kr	+ 2 625 kr	26 255 kr	+ 2 625 kr
4 utbildningar	+ 3 940 kr	+ 2 625 kr	32 820 kr	+ 2 625 kr

Ansökningsprocessen - tips och trix

Certifieringen bygger på ett **samarbete** mellan arbetslivet och utbildningen så det är därför viktigt att **alla tillsammans** kommer överens över om svaren på frågeställningarna och ställer sig bakom de beskrivna processerna.

Tips på hur ni kan gå tillväga med ansökningsprocessen:

1. Läs igenom frågeställningarna och de andra dokumenten på certifieringshemsidan och fundera på vad dessa frågor innebär för er utbildning och ert samarbete med arbetslivet.
2. Gör en uppskattning tillsammans med rektorn och huvudmannen kring vad ni behöver och vilka förutsättningar ni måste ges för att kunna genomföra certifieringen. *Vi rekommenderar att minst en person får delar av sin tjänst avsatt till certifieringsarbetet under ansökningsperiodens gång.*
3. Ta kontakt med relevanta partners från besöksnäringen, sätt en gemensam plan utifrån det material ni har tillgängligt och kör igång! Ta kontakt med oss på Visita för ett uppstartsmöte där vi kan sätta er plan gemensamt och lättare säkerställa att alla går in med samma engagemang och syn på certifieringsprocessen.

Ska ni certifiera flera utbildningar?

Samarbete och tillsammans är två viktiga faktorer, speciellt om ni ansöker för fler än en utbildning/inriktning. Tänk på att *sharing is caring*. Ni kan exempelvis sätta samman en gemensam arbetsgrupp för alla de utbildningar/inriktningar som vill ansöka om certifieringen, med tillhörande representanter från arbetslivet. De flesta processerna som krävs skiljer inte utbildningarna nämnvärt åt - exempelvis värdegrundsarbete, krav på APL-handledare eller den grundläggande grundskolebehörigheten. Detta gäller även för programmet för hotell, restaurang och bageri. Det enda som egentligen skiljer de olika utbildningarna åt är de yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser som de studerande bör ha efter avslutad utbildning för att främja anställningsbarheten.

Vi rekommenderar er att börja processen genom att först arbeta med nulägesanalyserna för att belysa utbildningens nuläge. Detta kan arbetslagen göra gemensamt. Det är viktigt att vara självkritiska och ärliga, för att hitta rätt fokus. Fortsätt sedan enskilt på frågeställning 2.1.1 och ta tillsammans med era samarbetspartners fram vad de studerande ska kunna efter avslutad utbildning för att bli anställningsbara, samt vem som tar ansvar för vilka delar av det lärandet. Sammanstråla därefter kring ansökans övriga delar och samverka kring dessa.

Programråd eller styrgrupp?

Utnyttja gärna programrådets medlemmar eller andra intresserade från arbetslivet som vill vara delaktiga i certifieringen. Det är avgörande för certifieringen att arbetslivet

ANSÖKNINGSPROCESSEN

har varit med och ställer sig bakom ansökan och de löften/påståenden som görs där. Vi har inga synpunkter hur ni samarbetar, **det är delaktigheten av branschen och arbetslivet som är viktig**. Med andra ord kan den styrgrupp vi efterfrågar bestå av representanter från programrådet, eller vara en sammansättning av representanter som vanligtvis inte ingår i programrådet. Ytterligare ett alternativ är att hela programrådet ses som styrgruppen. Vårt tips är att vända sig mot större, mer etablerade verksamheter om dessa finns tillgängliga då de vanligtvis har lättare att frigöra resurser i form av tid för detta arbete. Tänk på att alla inte behöver arbeta med alla frågor - försök jobbar effektivt och digitalt. Däremot behöver alla stå bakom helheten.

Hur organiserar vi oss?

Styrgruppen kan gemensamt arbeta med alla frågeställningar. Vi rekommenderar då att styrgruppen består av ett mindre antal deltagare som alla arbetar aktivt med att besvara frågeställningarna (kvalitet framför kvantitet).

Ett annat alternativ är att organisera styrgruppen i mindre arbetsgrupper utifrån frågeställningarna i varje block (1- 4). Då blir arbetsbelastningen mindre för varje deltagare. Utgå från era möjligheter och förutsättningar.

Det är dock viktigt att *om* det finns en större huvudgruppering via styrgrupp eller programråd så ska de svar på frågeställningarna som tas fram även godkännas av denna.

- Använd gärna Teams eller annan digital plattform för samarbetet. Där kan ni gemensamt arbeta i pågående dokument, delge information och hålla korta men effektiva möten. Använd gärna även chattfunktionen.
- Ett tips är att hålla ett gemensamt uppstartsmöte för att skapa struktur för samarbetet och säkerställa att alla erhåller samma information. Där kan ni även visa och gå igenom den valda digitala plattformen, och hur ni ska samarbeta via den.
- Det är viktigt att boka tider för avstämning regelbundet. Ha hellre korta digitala avstämningsmöten ofta än långa, fysiska sittningar. Sätt alltid en agenda och ha ett resultatmål för varje sammanträde.

Ett par slutgiltiga tips:

- Använd och ta del av allt material som ligger på certifieringshemsidan samt vid ett senare tillfälle även i det inloggade läget på certifieringsportalen. Ni får lov att ladda ner och sprida allt material.
- Glöm inte att även hålla rektor och huvudman inkluderade i processen och uppdatera dem regelbundet.
- Alla som har varit delaktiga i ansökningsprocessen är även referenspersoner för ansökan och kan komma att kontaktas när ansökan mottagits av Visita och Sveriges bagare & konditorer för uppföljning.