



Gastronom

– Uddannelsens opbygning
Til virksomheder

Investér i fremtiden – Tag en lærling



EUC · SYD

Uddannelsen

Uddannelsen giver en grundlæggende viden om sundhed, ernæring og madlavning. Eleven skal kunne sammensætte menuer og vide noget om drikkevarer.

Eleven skal også lære, hvordan man betjener kunder og at arbejde i et team.

Eleven kan afslutte som gastronomiassistent eller som gastronom med speciale som kok eller smørrebrød og catering.

Gastronomiassistent: Eleven lærer at foretage alle de rutineprægede opgaver i et moderne restaurationskøkken.

- Kok: Eleven lærer at planlægge indkøb, opbevaring og tilberedning af mad. Eleven skal kunne fordybe sig i de forskellige tilberedningsmetoder og råvaresammensætninger og lærer om drikkevarer.
- Smørrebrød og catering: Eleven lærer at indgå i hele det praktiske forløb med fremstilling og salg af madretter samt forskellige typer pålæg. f.eks. om indkøb, tilberedning, servering, afrydning, opvask og rengøring.

Gastronomiassistent 1 år



Kok 4 år og 3 måneder



Smørrebrød og catering 3 år og 6 måneder



Hovedforløb og inspiration til opgaver

Grundforløb

Grundforløb 1. Sundhed og livsstil (GF1)	Varighed
Opstart og introduktion - Min bolig - Ud og se med EUC - Dansk - Matematik - Fysik - IT - Arbejdsteknik/tilberedningsmetoder - Materialeleære/råvarekendskab - Salg og service - Ernæring - Arbejdsmiljø og ergonomi - Digitalisering - Samfund og sundhed - Arbejdspladsplanlægning og samarbejde - Faglig dokumentation - Faglig kommunikation - Metodelære - Innovation	20 uger
Grundforløb 2, Gastronom (GF2)	Varighed
På forløbet undervises der i følgende faglige emner Råvarekendskab, grundtilberedningsmetoder, menulære, anretning og servering, markedsføring, salg og service, kalkulation, hygiejne, madkultur, samarbejde/kommunikation, førstehjælp og brandbekæmpelse.	20 uger
Grundfag Foruden de faglige fag undervises der i følgende grundfag: Naturfag E og Dansk E	

I virksomheden

Hovedforløb 1.

På skolen	Varighed
Gæstebetjening og kommunikation - Salg og marketing - Grundtilberedning og køkkenproduktion - Varekundskab - Produktions Hygiejne - Ernæring og sundhed - Regning og kalkulation - Valgfag	10 uger

I virksomheden
Grundtilberedning og køkkenproduktion - Varemodtagelse og klargøring
Afslutning som gastronomiassistent efter 1. hovedforløb

Investér i fremtiden – Tag en lærling

Kok

Hovedforløb 2.

På skolen	Varighed
Fagrettet engelsk - Iværksætter og innovation - Valgfag - Arbejdsmiljø - Naturfag i produktion - Varekundskab 2 - Dansk-fransk menu lære - Planlægning og produktion - Praktisk køkkenarbejde - Gastronomisk innovation	10 uger

I virksomheden

Varemodtagelse - Grundtilberedning - Menuplanlægning, indkøb og økonomi - Værtskab og helhedsforståelse

Hovedforløb 3.

På skolen	Varighed
Værtskab og helhedsforståelse - Produktudvikling produktion og service - Planlægning og produktion - Praktisk køkkenarbejde	7 uger
Valgfrit Specialefag: Kreativ tallerkenanretning - Det økologiske køkken - Kurus og konferencekøkken - Menulære med drikkevarer - Vinlære - Diætetik	

I virksomheden

Varemodtagelse og klargøring - Grundtilberedning og køkkenproduktion - Varemodtagelse - Grundtilberedning - Menuplanlægning, indkøb og økonomi - Værtskab og helhedsforståelse

Smørrebrød og catering

Hovedforløb 2.

På skolen	Varighed
Fagrettet Engelsk - Gastronomisk innovation - Valgfag - Arbejdsmiljø - Grundtilberedning og køkkenproduktion - Dansk-fransk menu lære - Varekundskab	7 uger

I virksomheden

Værtskab og helhedsforståelse - Menuplanlægning og indkøb - Grundtilberedning og køkkenproduktion - Varemodtagelse og klargøring

Hovedforløb 3.

På skolen	Varighed
Grundtilberedning og køkkenproduktion - Drikkevarer - Værtskab og helhedsforståelse - Ernæring og sundhed	7 uger
Valgfrit Specialefag: Brød og madbrød - Danske egnsretter - Kreative anretninger - Kursus og konferenceforplejning - Desserter i restauranter og køkkener - Diætetik	

I virksomheden

Varemodtagelse og klargøring - Grundtilberedning og køkkenproduktion - Værtskab og helhedsforståelse - Menuplanlægning og indkøb - Grundtilberedning og køkkenproduktion - Varemodtagelse og klargøring



EUC Syd - din samarbejdspartner

-Vi står klar med råd og vejledning ...

Vores uddannelseskonsulenter sidder klar til at hjælpe den enkelte virksomhed med alt fra godkendelse som praktiksted og lærlingeordninger over uddannelsesplanlægning og afdækning af medarbejdernes kompetenceniveau og -behov til udvikling af skræddersyede uddannelses tilbud til den enkelte virksomhed.

Uddannelseskonsulenterne holder sig ajour på området og kan svare eller finde svar på alle jeres spørgsmål.

Uddannelseskonsulenterne er det naturlige bindeled mellem jeres virksomhed og skolen.

Har I ønsker om et informationsmøde i jeres virksomhed? Eller har I spørgsmål vedr. fx elever, godkendelse af virksomhed, lærekontrakten og hvordan den udfyldes, aktuelle muligheder for tilskud og lønrefusion under skoleophold, efteruddannelseskurser, kompetenceafklaringer - eller noget helt femte?
Ring eller send en mail.

Få råd og vejledning

Kontakt vores uddannelseskonsulenter.
De står klar med råd og vejledning og kan sammen med jer sammensætte et godt praktik- eller uddannelsesforløb.

Konsulenterne



Jannie Krøyer
Jakobsen
Tlf. 5131 5511

e-mail:
jja@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



Finn Brakhage
Jacobsen
Tlf. 5131 5574

e-mail:
fbj@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



Hans-Christian
Carstensen
Tlf. 5131 4893

e-mail:
hcc@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



Toni B.
Lyng
Tlf. 5131 4823

e-mail:
tbl@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



Tom Hørtvig
Nielsen
Tlf. 5131 4767

e-mail:
thn@eucsyd.dk

Uddannelses-
konsulent



EUC · SYD

Hilmar Finsens Gade 18
6400 Sønderborg
Tlf. 7412 4242
www.eucsyd.dk