

**Invester i fremtiden
– Tag en lærling**

Gastronom

– Uddannelsens opbygning



EUC SYD

Om uddannelsen – Gastronom

Gastronomiuddannelsen giver eleven en solid faglighed inden for sundhed, ernæring og madlavning. Eleven lærer at sammensætte menuer, arbejde med råvarer og drikkevarer samt skabe gode madoplevelser i et moderne køkken. Samtidig udvikles kompetencer i kundeservice og samarbejde, så eleven kan indgå professionelt i et team.

Uddannelsen kan afsluttes som gastronomiassistent eller som gastronom med speciale som kok eller smørrebrød og catering.

Gastronomiassistent (1 år)

Udfører de daglige og rutineprægede opgaver i et moderne restaurationskøkken og bidrager til en effektiv drift.



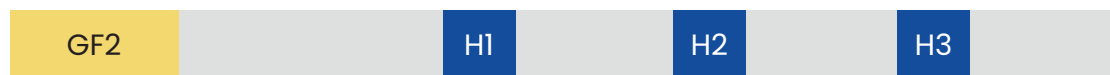
Kok (4 år og 3 måneder)

Arbejder med planlægning af indkøb, opbevaring og tilberedning af mad. Her opnår eleven fordybelse i tilberedningsmetoder, råvaresammensætning og drikkevarer.



Smørrebrød og catering (3 år og 6 måneder)

Indgår i hele processen fra indkøb og produktion til servering, afrydning og rengøring. Specialet omfatter fremstilling og salg af retter og pålæg i både café-, kantine- og cateringmiljøer.



Uddannelsens opbygning

Grundforløb 2, Gastronom (20 uger)

På forløbet undervises der i følgende faglige emner

Råvarekendskab – Grundtilberedningsmetoder – Menulære – Anretning og servering – Markedsføring – Salg og service – Kalkulation – Hygiejne – Madkultur – Samarbejde/kommunikation – Førstehjælp – Brandbekæmpelse.

Foruden de faglige fag undervises der i følgende grundfag:

Dansk E – Naturfag E

Hovedforløb 1 (10 uger)

Gæstebetjening og kommunikation – Salg og marketing – Grundtilberedning og køkkenproduktion – Varekendskab – Produktions Hygiejne – Ernæring og sundhed – Regning og kalkulation – Valgfag

Afslutning som gastronomassistent efter 1. hovedforløb

I virksomheden: Grundtilberedning og køkkenproduktion – Varemodtagelse og klargøring

Kok

Hovedforløb 2 (10 uger)

Fagrettet engelsk - Iværksætteri og innovation - Valgfag - Arbejdsmiljø - Naturfag i produktion - Varekundskab 2 - Dansk-fransk menu lære - Planlægning og produktion - Praktisk køkkenarbejde - Gastronomisk innovation

I virksomheden: Varemodtagelse - Grundtilberedning - Menuplanlægning, indkøb og økonomi - Værtskab og helhedsforståelse

Hovedforløb 3 (7 uger)

Værtskab og helhedsforståelse - Produktudvikling produktion og service - Planlægning og produktion - Praktisk køkkenarbejde

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 (7 uger)

Fagrettet Engelsk - Gastronomisk innovation - Valgfag - Arbejdsmiljø - Grundtilberedning og køkkenproduktion - Dansk-fransk menu lære - Varekundskab

I virksomheden: Værtskab og helhedsforståelse - Menuplanlægning og indkøb - Grundtilberedning og køkkenproduktion - Varemodtagelse og klargøring

Hovedforløb 3 (7 uger)

Grundtilberedning og køkkenproduktion - Drikkevarer - Værtskab og helhedsforståelse - Ernæring og sundhed

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

Få hjælp til at tage en lærling – vi er klar til at rådgive jer

Vores uddannelseskonsulenter er jeres bindeled til skolen. Vi hjælper med alt fra godkendelse som oplæringssted til planlægning af oplæringsforløb, kompetenceafklaring og muligheder for efteruddannelse.

Uanset om I har spørgsmål til regler, tilskud, lærekontrakter eller ønsker et informationsmøde i virksomheden – så tag fat i os. Vi rådgiver og sparrer, så I får et forløb, der matcher netop jeres behov.

Primær kontaktperson for gastronom



Hans-Christian Carstensen

Uddannelseskonsulent

5131 4893

hcc@eucsyd.dk

Har I konkrete spørgsmål til uddannelsen eller ønsker sparring om lærlinge? Så tag fat i Hans-Christian – han er ansvarlig for uddannelsen og følger jer hele vejen.

Øvrige konsulenter

Vores øvrige konsulenter hjælper også med alt det praktiske – fra lærekontrakter og godkendelser til kompetenceudvikling og tilskudsordninger.



Finn Brakhage Jacobsen

Uddannelses-konsulent

5131 5574

fbj@eucsyd.dk



Kurt Jørgensen

Uddannelses-konsulent

5131 4830

kj@eucsyd.dk



Tom Hartvig Nielsen

Uddannelses-konsulent

5131 4767

thn@eucsyd.dk



Din uddannelsespartner

Hilmar Finsens Gade 14-16 • 6400 Sønderborg

74 12 42 42 • www.eucsyd.dk