



EUD OG EUX

GASTRONOM (KOK)

Trives du i et kreativt miljø, hvor alle sanserne kommer i spil? Elsker du at være i køkkenet og eksperimentere med nye opskrifter og skabe smagsoplevelser for andre? Så er uddannelsen til gastronom lige noget for dig!

En gastronom (kok) tilbereder og anretter mad og skaber gode oplevelser for sine gæster. På uddannelsen til gastronom får du grundlæggende viden om sundhed, ernæring og madlavning. Du lærer om gode råvarer, samt hvordan maden skal tilberedes og anrettes. Du bliver også god til at kommunikere og samarbejde med andre, da faget ofte kræver, at man koordinerer alle arbejdsopgaver sammen med sine kollegaer.

Hvad lærer jeg på uddannelsen?

Du får erfaring med forskellige råvarer, og hvordan de bruges til at tilberede mad, der smager, dufter og ser godt ud. Du lærer også om sundhed og ernæring, og hvordan du laver mad, som tager hensyn til miljø og bæredygtighed. Du vil blive undervist i fag som ernæringslære, salg og service, køkkenpraktik, produktionshygiejne mm.

Hvorfor skal jeg i lære?

På din læreplads opnår du praktisk erfaring med de arbejdsopgaver, som hører til uddannelsen og bliver en del af en arbejdsplads. Du afslutter uddannelsen med en svendep prøve.

Hvor arbejder en gastronom som færdiguddannet?

Som gastronom vil du oftest finde arbejde i restaurationsbranchen og på hoteller. Derudover kan du også få job i virksomheder, der har egen kantine eller i organisationer eller institutioner med store køkkener. Ud over ansættelse inden for faget har du også mulighed for, at etablere dig som selvstændig cater eller starte egen restaurant.

Vi er klar til at hjælpe og vejlede dig

Du er altid velkommen til at kontakte vores studievejledning på telefon 22 195 791 eller mail til 360-studievejledning-eudeux@college360.dk

5 GODE GRUNDE TIL AT STARTE PÅ GASTRONOM (KOK)

- ✓ Du får løn under uddannelse - både når du er på skole og i lære
- ✓ Du får en aktiv hverdag, hvor teori og praksis går hånd i hånd og arbejder kreativt
- ✓ Du bliver attraktiv på arbejdsmarkedet og får gode jobmuligheder, når du er udlært
- ✓ Du møder nye venner i et godt fællesskab på tværs af uddannelser
- ✓ Du gør en forskel, fordi du skaber gode madoplevelser for andre

**COLLEGE
360**

Fakta om uddannelsen som gastronom (kok)

Fag:

Du får bl.a. undervisning i gastronomisk innovation, råvarelære, køkkenpraktik, produktionshygiejne mm.

Adgangskrav:

Du skal have mindst 02 i gennemsnitskarakter i både dansk og matematik til afgangsprøven i 9. eller 10. klasse eller en tilsvarende prøve. Mulighed for optagelsesprøve.

Overgangskrav:

- Dansk E
- Naturfag E

Certifikater:

Fødevarehygiejne, elementær brandbekæmpelse, førstehjælp på mellemniveau.

EUX-overgangskrav:

- Fysik C
- Matematik C
- Kemi C
- Dansk C
- Engelsk C
- Samfundsfag C

Mulighed for skoleoplæring

Økonomi:

SU og elevløn.

Erhvervsuddannelse

En erhvervsuddannelse er en praktisk uddannelse, der retter sig mod et erhverv. Uddannelsen veksler mellem undervisning på skole og perioder i oplæring. Du skal selv finde en læreplads og indgå en skriftlig uddannelsesaftale med lærestedet. Uddannelsen afsluttes med en svendeprøve.

EUX

Hvis du vælger uddannelsen med EUX, får du fag på gymnasialt niveau som en del af din erhvervsuddannelse og endnu bedre muligheder for videreuddannelse.

EUD GASTRONOMASSISTENT 1 år + 6 måneder



EUD KOK 3 år + 9 måneder



EUX KOK 4 år + 3 måneder



Tilmeld dig på optagelse.dk
- vi glæder os til at se dig

COLLEGE
360°