



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 koordinere dine arbejdsopgaver med andre.

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.

På uddannelsen vælger du mellem 3 specialer:

Gastronom med profil Restaurant/à la carte, Kantine eller Selskab/konference, **Grøn Gastronomi** eller **Smørrebrød/Catering**. Du kan læse mere om de enkelte specialer og profiler på vores hjemmeside.

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 svendeprøve.

Hvor arbejder en gastronom som færdigudlært?

Som gastronom vil du oftest finde arbejde i restaurationsbranchen, på hoteller eller konferencестeder. 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 caterer eller starte egen restaurant.

Vi er klar til at hjælpe og vejlede dig

Du er altid velkommen til at kontakte vores studievejledning på telefon 21 448 123 eller mail til 360-studievejledning-eudeux@college360.dk

5 GODE GRUNDE TIL AT BLIVE GASTRONOM (KOK)

- ✓ Du får løn, mens du uddanner dig. Du veksler mellem skole og oplæring og får erfaring fra virkeligheden.
- ✓ Du får lov til at eksperimentere med smage, farver, sensorik og visuelle udtryk hver eneste dag.
- ✓ Du ser resultatet af dit arbejde med det samme, når glade gæster nyder den mad, du har kræset for.
- ✓ Du kan være med til at præge fremtidens grønne madkultur.
- ✓ Du får gode karrieremuligheder i hele verden.

COLLEGE
360°

Fakta om uddannelsen som gastronom (kok)

Fag

Du kan som gastronom vælge 3 specialer:

- Gastronom, Kok med profil Kantine, selskab/konference eller Restaurant/à la carte
- Gastronom, Kok med specialet grøn gastronomi
- Smørrebrød/catering

Uanset hvilket speciale du vælger, får du fag som Fødevarehygiejne og egenkontrol, Arbejds miljø, sikkerhed og samarbejde, Køkkenproduktion, Råvarelære og en række fag, der knytter sig til dit valg af speciale.

Adgangs krav:

Du skal have mindst 02 i gennemsnits karakter i både dansk og matematik til afgangsprøven i 9. eller 10. klasse eller en tilsvarende prøve. En indgået uddannelsesaftale kan tilsidesætte adgangskravene. Mulighed for optagelsesprøve.

Erhvervsuddannelse for voksne (EUV)

Er du fyldt 25 år? Kontakt studievejledningen og få en vurdering af, hvordan din tidligere erfaring og uddannelse kan indgå i din erhvervsuddannelse.

Overgangskrav:

- Dansk E
- Naturfag E

Certifikater:

Fødevarehygiejne, elementær brandbekæmpelse, førstehjælp

EUX-overgangskrav:

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

Mulighed for skoleoplæring

Økonomi:

SU og elevløn.

TRIN 1

EUD GASTRONOMASSISTENT 1 år + 6 måneder



TRIN 2 SPECIALISERING

EUD GASTRONOM 3 år + 9 måneder



EUD GRØN GASTRONOMI 3 år + 9 måneder



EUD SMØRREBRØD OG CATERING 3 år



TRIN 2 SPECIALISERING

EUX GASTRONOM 4 år + 3 måneder



EUX GRØN GASTRONOMI 4 år + 3 måneder



EUX SMØRREBRØD OG CATERING 3 år + 8 måneder



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

COLLEGE
360°