

# GASTRONOM

## TRIN OG SPECIALER: GASTRONOMASSISTENT (TRIN 1), GASTRONOM MED SPECIALET KOK, SMØRREBRØD OG CATERING

### Jobfunktioner og kernekompetencer

I jobbet som kok får du lov til at være kreativ og gøre mad til en smagsoplevelse. Du arbejder professionelt med fremstilling af mad. Valg og indkøb af råvarer, opbevaring, klargøring og selve tilberedelsen af de forskellige retter er vigtige opgaver.

Der er fart på jobbet som kok, retterne skal være klar til tiden, og tempoet er højt.

Den gode kok er en dygtig håndværker, som kan producere høj kvalitet igen og igen.

Du er praktisk anlagt og har lyst til at bruge dine hænder, har sans for hygiejne, kan bevare overblikket – også når der er travlt, og har fokus på kvalitet og detaljer.

Du skal være indstillet på skiftende arbejdstider, du er kreativ og serviceminded og kan arbejde både selvstændigt og i teams.

Du kan afslutte uddannelsen som gastronomassistent eller gastronom med specialerne kok eller smørrebrød og catering.

- Gastronomassistenten tager sig mest af de rutineprægende opgaver i et moderne restaurationskøkken.
- Gastronom med specialet kok planlægger indkøb, har styr på, hvordan maden skal opbevares, og kender alt til de forskellige tilberedningsmetoder og råvaresammensætninger.
- Gastronom med specialet smørrebrød og catering deltager i hele den praktiske drift lige fra indkøb, tilberedning og salg af madretter til servering, afrydning, opvask og rengøring. Der er stor kunde-kontakt.

### Karriereveje

Du kan arbejde i større eller mindre køkkener, eller du kan starte egen virksomhed, fx levere mad ud af huset.

Når du har afsluttet en erhvervsuddannelse af mindst 3 års varighed, har du mulighed for at læse videre. Nogle videregående uddannelser kan have adgangskrav, som du endnu ikke opfylder, men måske mangler du kun enkelte fag eller niveauer, som kan tages ved fx supplerings.



### Adgangsbegrænsning

Ja  Nej

### Mulighed for skoleoplæring

Ja  Nej

### Mulighed for EUX

Ja  Nej

**Nærmeste skole, der udbyder hovedforløbet**  
HANSENBERG

**Vi glæder os til at se dig på HANSENBERG.**

# FAKTA OM GRUNDFORLØB 2

## Uddannelsens varighed og fag

Uddannelsen varer fra 2 år til 4 år 9 mdr., alt efter hvilket trin/speciale du vælger.

På skolen får du en grundlæggende viden om sundhed, ernæring og madlavning. Du lærer om gode råvarer, tilberedning og anretning af maden, valg af drikkevarer samt kundebetjening og teamarbejde.

På Grundforløb 2 skal du gennemføre og bestå grundfagene dansk E og naturfag E samt almen fødevarerhygiejne, førstehjælp og brandbekæmpelse.

Vælger du uddannelsen med EUX, skal du have andre fag – se separat oversigt.

Der er 1 uges virksomhedsforlagt undervisning på Grundforløb 2.

## Adgangskrav og optagelse

- Du skal have bestået folkeskolens afgangseksamen, herunder have bestået dansk og matematik.
- Du skal være vurderet uddannelsesparat til en erhvervsuddannelse. (Dette sker ved en samtale inden opstart).

**Bemærk:** Du kan ikke starte på Grundforløb 2 direkte efter 9. eller 10. klasse.

De fleste uddannelser har opstart både i januar og august. EUX dog kun i januar. Du søger ind via [www.optagelse.dk](http://www.optagelse.dk), hvor du også kan se ansøgningsfristen. Vi vil meget gerne have din ansøgning i god tid.

Grundforløb 2 er obligatorisk for alle og retter sig mod en konkret uddannelse.

Hovedforløbet veksler mellem praktik i en virksomhed og skoleperioder.

Hvis du er over 25 år, skal du tage uddannelsen som EUV. Se faktaark om EUV på [www.hansenberg.dk](http://www.hansenberg.dk).

## Økonomi

Du kan få SU på Grundforløb 2 efter gældende regler. Hvis du har en uddannelsesaftale, får du elevløn.

## Gør dig umage med at vælge

Du skal være opmærksom på, at du maks. kan starte på 3 ungdomsuddannelser i alt.

Du er altid velkommen til at kontakte en vejleder på 7932 0100 eller [vejledning@hansenberg.dk](mailto:vejledning@hansenberg.dk).

## Uddannelserne findes på følgende adresser:

### C.F. Tietgens Vej 11

Tømrer, smed, beslagsmed (grundforløb), personvognsmekaniker, lastvognsmekaniker, karrosseritekniker, VVS'er, teknisk designer, elektriker, lager- og terminal-, entreprenør- og landbrugsmaskin- og vejgodstransportuddannelserne.

### Skovvangen 28

Frisør, gastronom, tjener, tandklinikassistent og fitnessuddannelsen.

### Vranderupvej 90

Beslagsmed (hovedforløb), dyrepasser, landmand, veterinærsygeplejerske, anlægsgartner, mediegrafiker, webudvikler og data- og kommunikationsuddannelsen.

