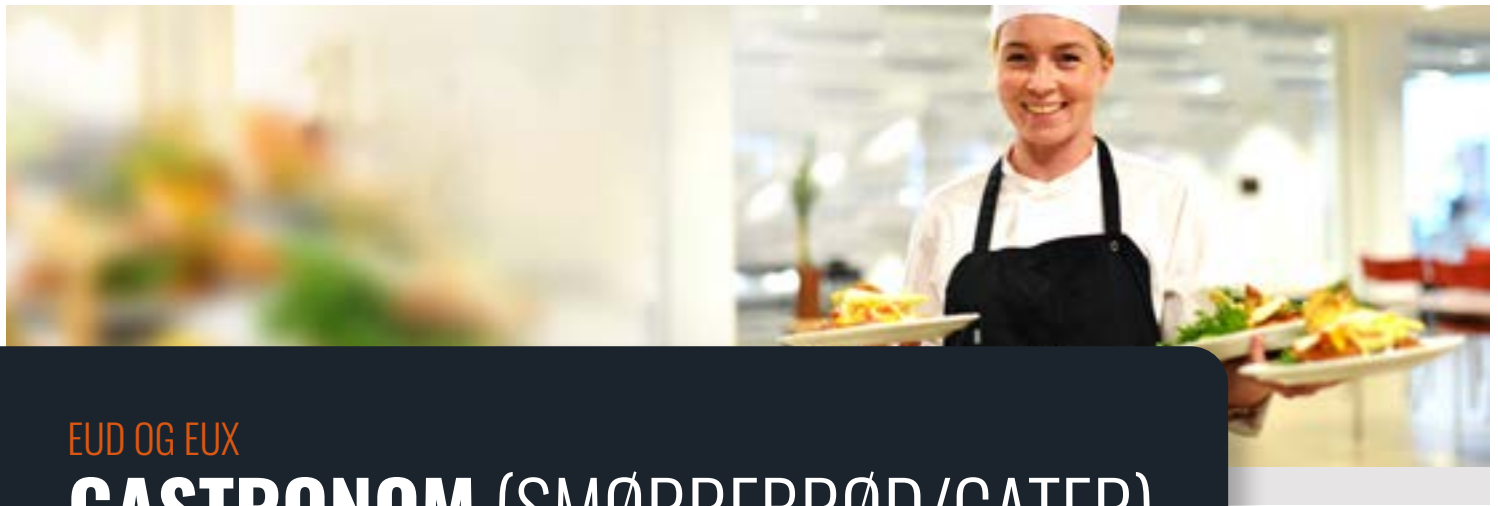




EUD OG EUX

GASTRONOM (SMØRREBRØD/CATER)

Med en uddannelse som gastronom med speciale i smørrebrød og catering lærer du at tilberede og anrette mange forskellige kolde og lune retter, men du bliver specialist i at lave lækker smørrebrød. Har du øje for kreative og flotte anretninger, har du et godt overblik og kan du arbejde under pres? Så er gastronom med speciale i smørrebrød og catering noget for dig.

Med en uddannelse som gastronom med speciale i smørrebrød og catering bliver du specialist i "det kolde køkken". Du lærer at fremstille delikat og smukt smørrebrød og kommer til at mestre både det klassiske og det nyfortolkende håndværk.

Hvad lærer jeg på uddannelsen?

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. Du får også en grundlæggende viden 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 svendeprøve.

Hvor arbejder en gastronom som færdiguddlært?

Som gastronom med speciale i smørrebrød og catering arbejder du i kantiner, selvbetjeningsrestauranter, cafeterier og caféer – eller du kan skabe din egen cateringvirksomhed. Hvis du har været tøvende med at arbejde i den gastronomiske verden i forhold til familieliv, er smørrebrød/catering en del af branchen, hvor der er udsigt til fornuftige arbejdstider uden for de sene aftentimer.

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 (SMØRREBRØD/CATER)

- ✓ Du får løn under uddannelse og gode jobmuligheder, når du er udlært
- ✓ Du får en aktiv hverdag, hvor ernæring, bæredygtighed og kreativitet er i fokus
- ✓ Du får øget selvværd, fordi du bliver dygtig til dit håndværk
- ✓ 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 (smørrebrød/cater)

Fag:

Du får bl.a. undervisning i arbejdsmiljø, 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 SMØRREBRØD OG CATERING 3 år



EUX SMØRREBRØD OG CATERING 3 år + 8 måneder



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

COLLEGE
360°