

EUD GASTRONOM



Vi lærer dig at trylle

En **gastronom** skal have en indgående viden om gode råvarer, have evnen til at tilberede disse og kombinere dem i spændende retter og – naturligvis - kunne anrette disse til perfektion. Herudover skal en gastronom kunne vælge de drikkevarer, der matcher de enkelte retter bedst muligt.

På **gastronomuddannelsen** får du en grundlæggende viden om sundhed, ernæring og madlavning. Du lærer at sammensætte inspirerende menuer og finde velegnede drikkevarer hertil, og du lærer om indkøb, hygiejne og kundeservice. Vi giver dig et stærkt fundament og masser af inspiration, så du bliver klar til at gå ud og begejstre og imponere med dine skills.

1/2 ÅR

GF 1*

1/2 ÅR

GF 2

3 ÅR OG 3 MÅNEDER

Svendebrev/Udlært

Hovedforløb

Trin 1: Gastronomassistent, 1 år
Trin 2: Catering og smørrebrød, 2 år og 6 mdr.
Trin 2: Kok, 3 år og 3 mdr.

SVENDEBREV
/ UDLÆRT

Grundforløb

Dansk E
Naturfag E
Almen fødevarerhygiejne
Førstehjælp
Brandbekæmpelse

Hovedforløb

fordelt på 3 skoleperioder
Trin 1: 10 uger
Trin 2: Catering og smørrebrød, 24 uger fordelt på 3 perioder.
Trin 2: Kok, 27 uger fordelt på 3 perioder.
Fag:
Ernæring og sundhed, Grundtilberedning og produktion, Gæstebetjening, Produktionshygiejne, Kalkulation, Salg og marketing, Varekundskab, Fransk menulære, Engelsk, Værtskab og helhedsforståelse, Iværksætteri, Planlægning og produktion, Drikkevarer samt valgfri udd.specifikke fag.

Som faglært

Mulighed for videreuddannelse:
Akademigastronom
Procesteknolog
Serviceøkonom
PB ernæring og sundhed eller Global nutrition & health
Erhvervsakademi-uddannelser

* På GF1, jf. bekendtgørelsen, løftes eleven to niveauer i grundfag. På EUC Nordvest er det dansk og matematik ud fra individuel udgangspunkt.

Grundforløb kan tages på EUC Nordvest