

Grundforløb 2

GASTRONOM

Trin og specialer: Gastronomassistent (trin 1), gastronom med specialet kok, smørrebrød og catering

Brænder du for at kreere fantastiske retter, eller vil du gerne være den nye masterchef? Måske er du allerede et madtalent – ellers kan du lære det.

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 kundekontakt.

Karriereveje

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

Som gastronom kan du videreudanne dig til serviceøkonom eller proces teknolog, eller du kan læse videre til professionsbachelor i ernæring og sundhed. Du kan også efterudanne dig til akademigastronom.

Læs mere på www.ug.dk

Adgangsbegrænsning

Ja Nej

Mulighed for skolepraktik

Ja Nej på HANSENBERG

Mulighed for EUX

Ja Nej

Nærmeste skole, der udbyder hovedforløbet HANSENBERG udbyder alle specialer, dog skal specialet smørrebrød og catering afsluttes i fx Aabenraa eller Aarhus.

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.

HANSENBERG – bliv dig selv





FAKTA OM 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.

Grundforløb 2 starter i januar, og på de fleste uddannelser er der også opstart i august. Du søger ind via 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

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

Uddannelserne findes på følgende adresser:

C.F. Tietgens Vej 11

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

Skovvangen 28

Frisør, gastronom/kok/cater, tjener, tandklinikassistent og fitnessuddannelsen.

Vranderupvej 90

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

www.hansenberg.dk – tlf. 7932 0100
hansenberg@hansenberg.dk

HANSENBERG 

EUD, EUX, HTX samt voksen- og efteruddannelse