



EUD



GASTRONOM



Jeg har altid gerne villet være kok. På skolen lærer jeg både om faget, og så er der et rigtig godt sammenhold.



EUD

KOK

Som gastronom arbejder du med at lave mad. På skolen lærer du om gode råvarer, hvordan du tilbereder og anretter maden, og hvilke drikkevarer der passer til. En vigtig del af arbejdet går ud på at sammensætte et måltid, så det bliver en god oplevelse for gæsten.

Uddannelsen varer 4 år og 3 måneder inkl. grundforløb.

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik. På skolen får du fx undervisning i køkkenpraktik og produktionshygiejne. Du lærer også, hvordan man betjener kunder og arbejder i teams.

Gastronomer kan arbejde i større og mindre køkkener på spisesteder, i kantiner, blive restaurantchef eller vælge at starte deres eget firma. Når du er uddannet kok, kan du læse videre til fx procesteknolog eller serviceøkonom.

På uddannelsen kan du vælge mellem specialerne kok eller smørrebrød og catering.

UDDANNELSENS FORLØB

* Endelig afklaring af uddannelse

GF1, 6 måneder

GF2, 6 måneder

Hovedforløb, 2-4 år

