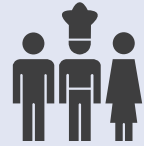


Akademigastronom



Hotel- og Restaurantskolen

Akademigastronomuddannelsen kvalificerer dig til selvstændigt og på innovativt grundlag at kunne udvikle den gastronomiske kompetence i private og offentlige virksomheder.

Uddannelsen beskæftiger sig med produktion og udvikling af mad og måltider, nationalt og internationalt.

Uddannelsen giver grundlag for at kunne analysere og vurdere praksisnære problemstillinger inden for gastronomi.

Samtidig giver den dig mulighed for at studere videre.

Hvad kan du bruge uddannelsen til?

Med en akademigastronomuddannelse i hånden kan du varetage en ledende rolle i udviklingen af såvel nye produkter som af den gastronomiske kompetence og profil i private og offentlige virksomheder.

Som akademigastronom kan du stå for sensoriske bedømmelse af produkter, styre virksomhedens egenkontrol og lave kurser i kvalitetsstyring og sensorisk bedømmelse for andre ansatte i virksomheden.

Du finder akademigastronomer i mange jobs, blandt andet som afdelingsleder for et chokoladefirmas danske afdeling, faglærer på en teknisk skole, bestyrer i et kommunalt madudbringningsfirma og leder af et projekt for kommunal udvikling af mad til institutioner.

Veksler mellem praktisk og teoretisk

Det karakteristiske ved uddannelsen er vekselvirkning mellem det praktiske og teoretiske perspektiv. Teorien bidrager til at skabe klarhed over den praktiske hverdag samtidig med at konkrete modeller og værktøjer sikrer anvendeligheden i praksis.

Uddannelsen består af en teknomodul og et påbygningsforløb (VVU).

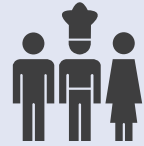
Hvert modul omfatter ca. 60 lektioner fordelt på syv dage over et semester (et halvt år). Det vil sige, at hele uddannelsen (VVU) typisk løber over tre år. Du skal regne med et pensum på ca. 300-500 sider pr. modul.

Alle moduler afsluttes med en opgave eller eksamen.

Der arbejdes med studieteknik på alle moduler.



Akademigastronom



Hotel- og Restaurantskolen

Moduler

Modul 1: Sensorik og måltidets æstetik og kvalitet.

Modul 2: Gastronomisk naturvidenskab.

Modul 3: Valgfrit modul.

Modul 4: Gastronomi "fra jord til bord".

Modul 5: Specialeforløb.

Modul 6: Afsluttende afgangsprøve.

En VVU som profilforløb i gastronomi omfatter seks moduler, hvoraf tre moduler er obligatoriske.

MODUL 1

**SENSORIK OG
MÅLTIDETS ÆSTETIK**
(obligatorisk)

MODUL 2

**GASTRONOMISK
NATURVIDENSKAB**
(obligatorisk)

MODUL 3

ET VALGFRI MODUL:
Det danske måltid eller
valgfrit modul VVU

MODUL 4

**GASTRONOMI
'FRA JORD TIL BORD'**
(obligatorisk)

MODUL 5

SPECIALEMODUL

MODUL 6

**AFSLUTTENDE EKSAMENS
PROJEKT**

Undervisningen foregår på Hotel- og Restaurantskolen.

Undervisningen foregår i tidsrummet 9.30-16.30.
Der undervises syv gange på et halvt år.

Læs mere om uddannelsen, priser og støtte på
www.hrs.dk - under Videregående uddannelser.

Vil du vide mere, kan du kontakte studievejledningen
på 3386 2200.

Hotel- og Restaurantskolen

Vigerslev Allé 18

2500 Valby

Telefon: 33 86 22 00

Fax: 33 86 22 99

hrs@hrs.dk

www.hrs.dk