



Kok

Kokken arbejder professionelt med fremstilling af mad. Du kan arbejde i et restaurantskøkken, men uddannelsen giver også mange andre muligheder.

Professionel fremstilling af mad

Som kok arbejder du professionelt med fremstilling af mad. Valg og indkøb af råvarer, opbevaring, klargøring og selve tilberedelsen af de forskellige retter er vigtige opgaver.

Der skal koges, steges, grilles, bages og laves saucer, supper, salater osv.

Inden kokken afleverer de færdige retter til serveringspersonalet, skal maden arrangeres på en dekorativ og appetitvækkende måde. Du arbejder tit under tidspres, da ventetiden ikke må blive for lang.

En del kokke arbejder med at sammensætte og udvikle de forskellige færdigvareprodukter.

Som kok arbejder du typisk i et restaurationskøkken. Du kan også arbejde i virksomhedskantiner, med madlavning i institutioner eller på skibe. Catering-firmaer, der f.eks. leverer mad til flytrafikken, ansætter også kokke.

Uddannelsens indhold

Uddannelsen begynder enten med et grundforløb, et ny mesterlæreforløb eller et praktikforløb.

Grundforløbet er tilrettelagt ud fra netop dine forudsætninger og har derfor individuel længde.

Når du har bestået grundforløbet og fundet en praktikplads, kan du starte på uddannelsens hovedforløb.

Du skal selv finde en godkendt praktikplads, men vi hjælper dig gerne. Vi har en god jobbørs og en studievejledning, der kan hjælpe dig.

Praktikdelen kan foregå i Danmark såvel som i udlandet. Vi hjælper gerne med at finde en praktikplads i udlandet.



Fag du bl.a. skal have:

- Læring, kommunikation og samarbejde
- Salg og service
- Engelsk
- Iværksætter og innovation
- Produktudvikling, produktion og service
- Ernæringslære
- Køkkenpraktik
- Produktionshygiejne
- Regning og kalkulation
- Varekundskab
- Arbejds miljø
- Naturfag i produktionen
- Helhedsforståelse
- Dansk-fransk menulære
- Planlægning og produktion
- Praktisk køkkenarbejde
- Diætetik
- Kursus- og konferencekøkken
- Kreativ tallerkenanretning
- Menulære med drikkevarer
- Det økologiske køkken
- Vinlære
- Valgfag



I praktikdelen bliver du fortrolig med:

- en detaljeret viden om råvarer og hel- og halvfabrikata, som du skal indkøbe, kvalitetsvurdere og beskrive;
- at klargøre, tilberede og anrette køkkenets grundrepertoire;
- at sammensætte, beskrive menuer og retter, beregne vareforbrug, udarbejde kalkulationer samt følge disse;
- at komponere og udarbejde opskrifter med sæsonens råvarer;
- at arbejde med á la carte- og selskabsbestillinger;
- at arbejde fleksibelt i et køkken og være del af et team.

Afsluttende eksamen

For at færdiggøre din uddannelse, skal du bestå en afsluttende eksamen, der samtidig udgør en svendep prøve. Eksamen ligger i sidste skoleperiode og er både teoretisk og praktisk.

Videreuddannelse

Som kok kan du bl.a. videreuddanne dig på:

- Lederuddannelsen på Hotel- og Restaurantskolen
- Serviceøkonomuddannelsen på Hotel- og Restaurantskolen



Gastronomuddannelsen, specialet kok i alt 3 år + 9 mdr. inkl. grundforløb

Trin 1					Trin 2			
Grundforløb *)		Hovedforløb 1 år			Hovedforløb 2 år og 3 mdr.			
Evt. praktik	skole 20 - 60 uger	praktik 1	skole 10 uger	praktik 2	skole 10 uger	praktik 3	skole 7 uger	praktik 4 **)

*) Grundforløbet kan erstattes af ny mesterlære

***) Praktik indtil udløbet af uddannelsesperioden, maksimum 3 mdr. jf. bestemmelserne i hovedbekendtgørelsen