



Cater

Cateren tilbereder og anretter kolde og varme retter, står for salget og har kontakt med mange mennesker.

Jobmulighederne er mange

Cateren tilbereder og anretter kolde og varme retter og står for salget. Du skal være udadvendt og have det godt med at være i kontakt med mange forskellige mennesker hver dag.

Som cater skal du bl.a. udvælge og købe varer. Du skal tage hensyn til forbrug, kvalitet, økonomi og opbevaringsmuligheder.

Jobmulighederne er mange. Som cater kan du arbejde på café, i selvbetjeningsrestauranter, fastfoodforretninger, cafeterier, kantiner eller på skibe.

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.

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.



Fag du bl.a. skal have:

- Salg og service
- Iværksætteri og innovation
- Læring, kommunikation og samarbejde
- Produktudvikling, produktion og service
- Engelsk
- Arbejds miljø
- Ernæringslære
- Drikkevarer
- Produktionshygiejne
- Regning og kalkulation
- Varekundskab
- Naturfag i produktionen
- Planlægning og produktion
- Renholdelse
- Køkkenpraktik
- Salgspraktik
- Sprog fagrettet
- Valgfag
- Helhedsforståelse
- Valgfrit specialefag





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 diverse morgen-, frokost- og middagsretter i selvbetjeningsrestauranter, cafeer, bistroer, cafeteria- og kantinekøkkener samt cateringvirksomheder og på skibe;
- at sammensætte og beskrive menuer og retter, beregne vareforbrug, udarbejde kalkulationer samt følge disse;
- at være salgsminded og udføre salg og gæstebetjening;
- at have ordenssans og kunne opstille drikkevarer og sortiment af mad på en delikat og indbydende måde;
- at hygiejnen skal være i top, og have et grundigt kendskab til rengøring og hygiejne samt i den daglige drift kunne udføre afrydning, opvask og rengøring;
- at arbejde fleksibelt i et køkken og være del af et team.



Gastronomuddannelsen, specialet cater i alt 2 år + 10 mdr. inkl. grundforløb

| Trin 1 | | | | | Trin 2 | | | |
|----------------|--------------|------------------|---------------|-----------|----------------------------|-----------|--------------|---------------|
| Grundforløb *) | | Hovedforløb 1 år | | | Hovedforløb 1 år og 4 mdr. | | | |
| Evt. praktik | 20 - 60 uger | praktik 1 | skole 10 uger | praktik 2 | skole 6 uger | praktik 3 | skole 6 uger | praktik 4 **) |

*) Grundforløbet kan erstattes af ny mesterlære

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