



Gastronomassistent

Gastronomassistenten kan arbejde i køkkenet på mange typer virksomheder. Uddannelsen åbner desuden op for spændende videreuddannelser.

En uddannelse med mange muligheder

Som gastronomassistent kan du arbejde i køkkenet på restauranter, hoteller, større institutioner, cafeterier og kantiner samt i cateringvirksomheder.

Du kan videreudanne dig til kok, cater eller smørrebrødsjomfru.

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
- Ernæringslære
- Køkkenpraktik
- Produktionshygiejne
- Regning og kalkulation
- Varekundskab
- Valgfag



I praktikdelen bliver du fortrolig med:

- en detaljeret viden om råvarer, hel- og halv-fabrikata som du skal indkøbe, kvalitetsvurdere og beskrive;
- at klargøre, tilberede og anrette køkkenets grundrepertoire;
- at sammensætte og 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 som selskabsbestillinger;
- at arbejde fleksibelt i et køkken og være del af et team.

Afsluttende eksamen

Som gastronomassistent afslutter du uddannelsens med en teoretisk eksamen. Du får udstedt et skolebevis og en praktikerklæring for gennemført uddannelse.

Videreuddannelse

Som gastronomassistent kan du bl.a. videreuddanne dig til:

- Kok
- Cater
- Smørrebrødsjomfru



Uddannelsen til gastronomassistent i alt 1 år + 6 mdr. inkl. grundforløb

Grundforløb *)		Hovedforløb 1 år		
Evt. praktik	skole 20 - 60 uger	praktik 1	skole 10 uger	praktik 2 **)

*) Grundforløbet kan erstattes af ny mesterlære

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