

Smørrebrødsjomfru



Hotel- og Restaurantskolen

Smørrebrødsjomfruen arbejder med at tilberede og anrette smørrebrød, kolde og lune retter, buffeter, salatbarer, sildeborde, desserter, morgenretninger osv.

Som smørrebrødsjomfru skal du have fornemmelse for former og farver og kunne tænke kreativt.



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

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 svendeprøve. Eksamen ligger i sidste skoleperiode og er både teoretisk og praktisk.

Gastronomuddannelsen, specialet smørrebrødsjomfru i alt 3 år. inkl. grundforløb

Trin 1				Trin 2				
Grundforløb *)		Hovedforløb 1 år			Hovedforløb 1 år og 6 mdr.			
Evt. praktik	20 - 60 uger	praktik 1	skole 10 uger	praktik 2	skole 7 uger	praktik 3	skole 7 uger	praktik 4 **)

*) Grundforløbet kan erstattes af ny mesterlære

***) Praktik indtil udløbet af uddannelsesperioden, maximum 6 mdr. jf. bestemmelserne i hovedbekendtgørelsen

Smørrebrødsjomfru



I praktikdelen bliver du fortrolig med...

- en detaljeret viden om råvarer samt hel- og halvfabrikata, som du skal indkøbe, kvalitetsvurdere og beskrive
- at klargøre, tilberede og anrette køkkenets grundrepertoire
- at sammensætte, beskrive og fremstille enkelte morgenborde, kolde borde, buffeter og receptioner, beregne vareforbrug, udarbejde kalkulationer samt følge disse
- at komponere og udarbejde opskrifter, anrette forskellige former for smørrebrød, kolde retter og desserter af sæsonens råvarer
- at arbejde med á la carte som selskabsbestillinger
- at arbejde fleksibelt i et køkken og være en del af et team

Videreuddannelse

Som smørrebrødsjomfru kan du videreudanne dig på:

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

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
Kursus- og konferencekøkken
Kreativ tallerkenanretning
Praktisk økologisk køkkenarbejde
Valgfag
Valgfrit specialefag

Hotel- og Restaurantskolen

Vigerslev Allé 18
DK-2500 Valby
Telefon: 3386 2200
Fax: 3386 2299
hrs@hrs.dk
www.hrs.dk

