

**ØVELSE GØR
MESTER**



Vil du være gastronom?

I denne brochure kan du læse om gastronomuddannelsen på Food College Aalborg, hvad en gastronom laver, og hvordan uddannelsen foregår. Desuden kan du læse om praktikpladser, økonomi under uddannelsen, videreuddannelse, vejledning m.m.

Gastronomuddannelsen er en erhvervsuddannelse, som du kan bruge med det samme. Den er en af flere forskellige uddannelser på Food College Aalborg, som alle hører under området Mad til mennesker.

Ingen kommer sovende til succes. For at blive gastronom skal du have lyst til at skabe resultater og vilje til at udvikle dig fagligt og personligt. Du skal kunne fordybe dig i detaljer og have tålmodighed til at øve dig igen og igen... Men øvelse gør mester! Er du parat?

Hvad arbejder en gastronom med?

Gastronomer arbejder med at tilberede mad. Råvarerne skal omhyggeligt tilberedes, så konsistens og form er rigtig – maden skal anrettes, så den er en fryd for øjet. Duft og aroma skal kilde næseborene og få munden til at løbe i vand, og smagen skal eksplodere i munden.

Uddannelsens indhold og længde varierer alt efter, hvilket speciale du vælger. Der er tre specialer: kok, smørrebrødsjomfru og cater. Som gastronom kan du få job mange forskellige, spændende steder – restauranter, hoteller, kroer, cafeterier og kantiner – til søs, i lufthavne og messecentre eller i private virksomheder.

Kok (3 år og 9 måneder)

Kokken er køkkenets centrum. Som kok planlægger du indkøb, lagring og tilberedning, og så er du selvfølgelig en stor del af det praktiske arbejde bagefter. Grøntsager, kød, fisk og frugt skal kontrolleres. Ingredienserne skal renses og tilskæres, hvorefter de typisk enten koges eller steges for til sidst at blive delikat anrettet på fad eller tallerkener.

Smørrebrødsjomfru (3 år)

Smørrebrødsjomfruen fremstiller meget andet end smørrebrød, for alle retter, som indgår i "det store kolde bord", kan fremstilles af smørrebrødsjomfruen – dvs. kolde og lune retter, salater og tærter. Arbejdet strækker sig fra indkøb og kontrol af råvarer, kogning og stegning af fx kød, fisk og skaldyr til tilberedning og anretning.

Cater (2 år og 10 måneder)

Cateren arbejder i kantiner, cafeterier, bistroer, grill- og burgerbarer med fremstilling af kolde, lune og varme retter og indgår i hele den praktiske drift med planlægning, indkøb, tilberedning, servering, afrydning, opvask og rengøring.

”

Det bedste ved at være gastronom er glæden ved at lave mad og tilfredsstille andre folk med det, man laver. Hvis gæsterne går derfra og føler, de har fået noget for pengene, så føler man også, at man har gjort det godt.

Mathias, gastronomelev



Din vej gennem uddannelsen



- 1.** Tilmeld dig grundforløbet Mad til mennesker på Food College Aalborg. Der findes forskellige versioner af grundforløbet, som du kan vælge imellem: det obligatoriske grundforløb, erhvervsklar og karrierelinjen. De varierer i forhold til længde, fag og niveau i fagene. Sammen finder vi det grundforløb, som passer bedst til dig. Se evt. brochuren "Grundforløb" på techcollege.dk/brochurer

- 2.** Gennemfør grundforløbet, som varer 20 til 60 uger. Grundforløbet foregår på skolen og består af teoretisk og praktisk undervisning. Du kan afprøve flere forskellige fag inden for Mad til mennesker, inden du bestemmer dig for, hvilken uddannelse du helst vil have.

- 3.** Indgå en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed. For at fortsætte din uddannelse med et hovedforløb skal du have en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed, der kan lære dig op i dit fag. Vores praktikpladskonsulenter hjælper dig med at finde et godt sted.

- 4.** Gennemfør hovedforløbet, hvor du for det meste er i praktik. Når du går på hovedforløbet, har du skiftevis perioder med undervisning på skolen og perioder med praktik i virksomheden. Langt den største del af tiden er du i virksomheden.

- 5.** Bestå svendepøven og få et svendebrev som bevis på din faglige dygtighed. Gastronomuddannelsen afsluttes med en svendepøve, som du skal bestå. Svendepøven er projektorienteret. Den består af en teoretisk opgave og en praktisk prøve.

Fag og forløb – få et overblik

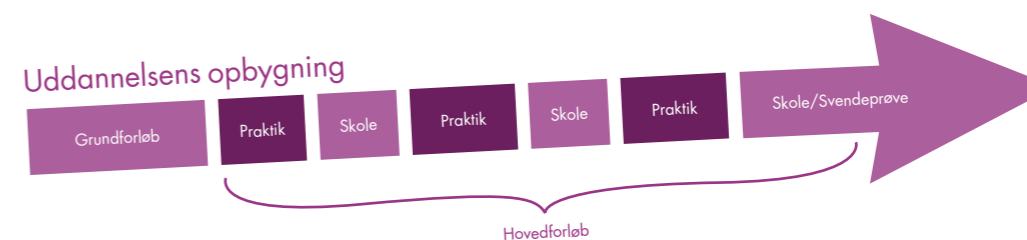
Trindeling	Trin 1, gastronomassistent	Trin 2, gastronom		
Speciale		Kok	Smørrebrødsjomfru	Cater
Varighed inkl. grundforløb	1 år og 6 måneder inkl. 20 ugers grundforløb	3 år og 9 måneder inkl. 20 ugers grundforløb	3 år inkl. 20 ugers grundforløb	2 år og 10 måneder inkl. 20 ugers grundforløb
Skoleperioder	1 x 10 uger	1 x 10 uger (trin 1) 1 x 10 + 1 x 7 uger	1 x 10 uger (trin 1) 2 x 7 uger	1 x 10 uger (trin 1) 2 x 6 uger
Grundfag	·Læring, kommunikation og samarbejde ·Salg og service	·Engelsk ·Iværksætter og innovation	·Engelsk ·Iværksætter og innovation	·Engelsk ·Iværksætter og innovation
Områdefag	·Ernæringslære ·Køkkenpraktik ·Produktionshygiejne ·Regning og kalkulation ·Varekundskab 1	·Arbejds miljø ·Naturfag i produktion ·Varekundskab 2 ·Helhedsforståelse ·Produktudvikling, produktion og udvikling	·Arbejds miljø ·Naturfag i produktion ·Varekundskab 2 ·Helhedsforståelse	·Arbejds miljø ·Naturfag i produktion ·Varekundskab 2 ·Helhedsforståelse
Bundne specialefag		·Dansk – fransk menulære ·Planlægning og produktion ·Praktisk køkkenarbejde	·Dansk – fransk menulære ·Planlægning og produktion ·Praktisk køkkenarbejde ·Vinlære	·Ernæringslære ·Planlægning og produktion ·Renholdelse ·Salgspraktik ·Sprog, fagrettet ·Drikkevarer
Valgfri specialefag		·Diætetik ·Kursus- og konferencekøkken ·Kreativ tallerkenanretning ·Menulære med drikkevarer ·Det økologiske køkken ·Diætetik	·Kursus- og konferencekøkken ·Kreativ tallerkenanretning ·Praktisk økologisk køkkenarbejde ·Diætetik	·Diætetik ·Økologisk planlægning og produktion i cafeteria ·Det kreative kolde køkken ·Anretning af mad i cafeteria og kantinen ·Frukt og grønt i det varme køkken



Der er mange, der starter som helt grønne i faget. Det gjorde jeg selv mere eller mindre. Passionen for at lave mad er det vigtigste. Den kan bære én langt.

Mathias, gastronomelev

Uddannelsens opbygning



som projekttimer, hvor du arbejder med forskellige temaer, ugeopgaver og projekter i de åbne læringsmiljøer på skolen.

Skolens faciliteter

Gastronomuddannelsen foregår på Food College Aalborg på Rørdalsvej i Aalborg. Food College Aalborg er en moderne skole med alle de faciliteter, maskiner m.m., som hører til faget. Vi har også gode it-faciliteter med trådløst internet, et godt studiemiljø og en god kantine.

Økonomi under uddannelsen

Når du har indgået en uddannelsesaftale med en virksomhed, får du løn både i praktikperioderne og under skoleperioderne. På grundforløbet kan du søge om SU, hvis du ikke har indgået en uddannelsesaftale og er over 18 år.

Skolehjem

Tech College Aalborg har et skolehjem, der er fælles for alle collegeer. Her kan du bo, hvis du har mindst fem kvarter til skole med offentligt transportmiddel. På skolehjemmet er der pejsestue, elevcafé, computercafé, tv-stue, bordtennis, billard, motionscenter mv. Du kan også deltage i fællesaktiviteter og få hjælp til lektierne. Er du under 18 år og uden uddannelsesaftale, kan du bo gratis på skolehjemmet. Har du en uddannelsesaftale, og er du fyldt 18 år, gælder den aktuelle pris, som du finder på www.techcollege.dk/skolehjem

Praktikplads

Den største del af uddannelsen foregår i virksomheden. Det er dit eget ansvar at finde en godkendt virksomhed, som kan være din praktikplads, men Food College Aalborg hjælper dig så meget, vi kan. Vi har ansat praktikpladskonsulenter, som opsøger virksomheder for at skaffe flere praktikpladser. De kan hjælpe dig med at finde den helt rigtige praktikplads.

Praktik i udlandet

Du har mulighed for at gennemføre hele eller dele af din praktiske uddannelse i udlandet. Food College Aalborg har mange gode kontakter i andre lande, og vi hjælper dig gerne med at finde en praktikplads i udlandet.

Videreuddannelse

Når du er færdig med din gastronomuddannelse og har arbejdet nogle år, får du måske lyst til at læse videre. Så kan du videreudanne dig til fx proces teknolog eller serviceøkonom med speciale i hotelledelse eller turisme. Mange vælger også at kombinere forskellige specialer fra områdets uddannelser for at starte egen virksomhed.

Vejledning

Hvis du har spørgsmål om uddannelsen, kan du altid kontakte

Henry Purkær
Uddannelses- og erhvervsvejleder
Telefon: 7250 5290 / 2526 6290
E-mail: hpu@foodcollege.dk

Frits Lindner
Uddannelses- og erhvervsvejleder
Telefon: 7250 5387 / 2526 6387
E-mail: fl@foodcollege.dk

Tilmelding

Du finder tilmeldingsskemaet til gastronomuddannelsen på vores hjemmeside www.foodcollege.dk
Du er også altid velkommen til at ringe på telefon 7250 5300.

