

# GASTRONOM

## GÅ TO VEJE: KOK ELLER SMØRREBRØD & CATERING

Som gastronom eksperimenterer og skaber du med dine hænder, din fantasi og dit store kendskab til råvarerne. Du vil komme til at arbejde i et miljø med stor passion og høje ambitioner. Derfor er holdånden stærk og respekten for hinanden høj.

### Kokkespeciale

#### Udforsk kunsten bag gastronomi med vores kokkespeciale

På kokkeuddannelsen arbejder du kreativt med råvarer og lærer et håndværk, som glæder andre mennesker. Du kombinerer smag, duft, konsistens, farve og udseende, så maden taler til vores sanser.



#### Muligheder for videreudvikling

En stor del af din uddannelse foregår ude i branchen, og du får løn i din elevtid og på hovedforløbets skoleophold. Og så er det en uddannelse, som du sagtens kan bygge videre på. Nogle læser videre, mens andre bruger uddannelsen som en byggesten i deres karrierer som selvstændig iværksætter, leder eller underviser.

Læs mere om uddannelsen her



#### Rift om dig og din faglighed

Du bliver skarp på teknikker og det grønne, bæredygtige køkken og skaber gode karrieremuligheder for dig selv. Du er sikker på job efter endt uddannelse, for der er stor efterspørgsel efter kokke i restauranter, hoteller, cafeer og kantiner - uanset om det er i Danmark eller i udlandet.



#### Karrieremuligheder

Du kan læse videre eller bruge uddannelsen som en byggesten i karrierer som selvstændig iværksætter, leder eller underviser.



#### Økonomi

Du får elevløn fra den dag, din uddannelsesaftale træder i kraft, både i læreplads- og i skoleperioderne.



#### Varighed

Hovedforløb: 3 år & 3 måneder.  
EUX: 3 år og 9 måneder.



#### Uddannelsessteder

Uddannelsens skoledel kan tages på Bornholm, Sjælland, Fyn og i Jylland.

# GASTRONOM

## GÅ TO VEJE: KOK ELLER SMØRREBRØD & CATERING

Som gastronom eksperimenterer og skaber du med dine hænder, din fantasi og dit store kendskab til råvarerne. Du vil komme til at arbejde i et miljø med stor passion og høje ambitioner. Derfor er holdånden stærk og respekten for hinanden høj.

### Smørrebrød & Catering

#### Kreativitet med råvarer

Med en uddannelse som gastronom med speciale i smørrebrød og catering bliver det udlært, så du både mestrer det klassiske og det nyfortolkende håndværk. Du bliver først og fremmest god til at lave smørrebrød med et stort kendskab til råvarer, smage og ernæring. Men du har også øje for kreative og flotte anretninger, og du fortæller både danskere og turister om dine kreationer.



#### Skab succes med din faglighed

Og så er der rift om dig og dit håndværk, når du er færdig. Udover jobs i restauranter er der stor vækst i kantiner, der forkæler sine ansatte med frokostgastronomi, og virksomheder har brug for catering af høj kvalitet.

Læs mere om uddannelsen her



#### Balance mellem passion og livsstil

Hvis du har været tøvende med at arbejde i den gastronomiske verden i forhold til familieliv, er smørrebrød/catering en del af branchen, hvor der er udsigt til fornuftige arbejdstider uden for de sene aftentimer.



#### Karrieremuligheder

De fleste til specialet i smørrebrød og catering arbejder i frokostrestauranter, kantiner og cateringvirksomheder. Nogen starter egen smørrebrødsforretning.



#### Økonomi

Du får elevløn fra den dag, din uddannelsesaftale træder i kraft, både i læreplads- og i skoleperioderne.



#### Varighed

Hovedforløb: 2 år og 6 måneder.  
EUX: 3 år og to måneder



#### Uddannelsessteder

Uddannelsens skoledel kan tages på Bornholm, Sjælland, Fyn og i Jylland.