

Gastronom med speciale i smørrebrød og catering



Gastronom med speciale i smørrebrød og catering hører under gastronomuddannelserne.

Som gastronom med speciale i smørrebrød og catering er du interesseret i kulinariske madoplevelser og nyder de daglige kreative udfordringer, du møder i løbet af din arbejdsdag. Du lærer at tilberede mange forskellige retter, men du bliver særligt specialist i "det kolde køkken".

Du skal have lyst til at arbejde med fødevarer og være god til at have overblik i en presset hverdag.

Uddannelsen kombinerer teori og praksis, og du får en grundlæggende viden om sundhed, ernæring og madlavning m.m.

Du kan også uddanne dig til gastronom med speciale i smørrebrød og catering med EUX

Gastronom - job og videreuddannelse

Job

Når du er uddannet kan du fx. få job i restaurationsbranchen. Du har også mulighed for at arbejde i kantiner, supermarkeder, hospitaler, storkøkkener og meget andet.

Videreuddannelse

Når du er færdig med gastronomuddannelsen (trin 2 – kok eller gastronom med speciale i smørrebrød og catering), har du flere muligheder for videreuddannelse.

Sådan kommer du i gang

En erhvervsuddannelse består af **Grundforløb** og et **hovedforløb**, som skifter mellem **oplæring (praktik)** og **skole**.

Kommer du direkte fra 9. eller 10. klasse, skal du tage **Grundforløb 1** først.

Startdatoer:

**Grundforløb 1: 12/8-24.
20/1-25. Grundforløb+ &
Grundforløb 2: 12/8-24.
28/10-24. 20/1-25.**

Ansøgningsfrister:

**GF1: 11/8-24 (12/8-24). 18/1-
25 (20/1-25). GF2: 11/8-24
(12/8-24). 27/10-24 (28/10-
24). 18/1-25 (20/1-25).**

Varighed (inkl.
grundforløb)

3 år og 6 måneder

Studiested:

**Grundforløb 1 og 2:
Ringsted, Roskilde,
Næstved, Slagelse,
Vordingborg og Køge.
Hovedforløb: Slagelse**

Økonomi
SU og løn

Adgangskrav

**9. eller 10. klasse med 02 i
dansk og matematik.**

Vejleder:

Susanne Nøhr Wiuff

Ring:

+45 4172 1202

E-mail:

suwi@zbc.dk

Se mere om
uddannelsen på
zbc.dk



Gastronom med speciale i smørrebrød og catering



Du tager **Grundforløb 2** på skolen. Det varer 20 uger. Et **hovedforløb** varer ca. 2-4 år alt efter uddannelse, og du afslutter med en svendeprøve.

Skal du starte på grundforløb 1?

Nå du starter på en erhvervsuddannelse på grundforløb 1, kan du ikke tilmelde dig en specifik uddannelse. Du skal i stedet tilmelde dig den fagretning, som uddannelsen hører under. Grundforløb 1 er en mulighed for at snuse til de forskellige uddannelser, der findes inden for det område, du har tilmeldt dig. Grundforløb 1 tager 20 uger, hvorefter du fortsætter på grundforløb 2.

Vores fagretninger er forskellige i alle byer.

[Læs mere om, hvilke grundforløb 1 fagretninger du kan starte på i alle vores byer her.](#)

Er GF+ noget for dig?

Grundforløb+ (GF+) er et 10-ugers forløb, der forbereder dig til at starte på Grundforløb 2. Forløbet er planlagt, så det er tilpasset dig og dine forudsætninger.

Så, er det længe siden, du har været på skolebænken, og er du i tvivl om, hvad du skal? Eller har du bare brug for lidt forberedelse inden du starter på dit Grundforløb 2?

Start på GF+.

Læreplads med løn

Oplæring (praktik) med løn

Det er din opgave at finde din læreplads, men ZBC har studievejledere, der kan hjælpe dig. Oplæringsvirksomheden og du skal indgå en skriftlig uddannelsesaftale.

Mulighed for skoleoplæring (skolepraktik)

Kan du ikke finde en læreplads, eller mister du din læreplads, tilbyder skolen dig skoleoplæring på ZBC.

Startdatoer:

**Grundforløb 1: 12/8-24.
20/1-25. Grundforløb+ &
Grundforløb 2: 12/8-24.
28/10-24. 20/1-25.**

Ansøgningsfrister:

**GF1: 11/8-24 (12/8-24). 18/1-
25 (20/1-25). GF2: 11/8-24
(12/8-24). 27/10-24 (28/10-
24). 18/1-25 (20/1-25).**

Varighed (inkl.
grundforløb)

3 år og 6 måneder

Studiested:

**Grundforløb 1 og 2:
Ringsted, Roskilde,
Næstved, Slagelse,
Vordingborg og Køge.
Hovedforløb: Slagelse**

Økonomi

SU og løn

Adgangskrav

**9. eller 10. klasse med 02 i
dansk og matematik.**

Vejleder:

Susanne Nøhr Wiuff

Ring:

+45 4172 1202

E-mail:

suwi@zbc.dk

Se mere om
uddannelsen på
zbc.dk



Gastronom med speciale i smørrebrød og catering



[Læs mere om læreplads og skoleoplæring.](#)

Oplæring (praktik) i udlandet

Drømmer du om at tage dele af din uddannelse i udlandet, kan vi hjælpe dig med at realisere din drøm.

[Læs mere om oplæring i udlandet](#)

Fag på gastronomuddannelsen

Her er nogle af de fag, du får på uddannelsen til gastronom med speciale i smørrebrød og catering:

- Ernæringslære
- Salg og service
- Køkkenpraktik
- Produktionshygiejne

Din økonomi under uddannelsen

Du kan søge SU på grundforløb, hvis du er over 18 år. [Læs mere om SU](#)

På hovedforløb får du elevløn. Du får elevløn fra den dag, din uddannelsesaftale træder i kraft, altså både i oplærings- og skoleperioderne.

Elevlønnen er aftalt mellem arbejdsgivere og den faglige organisation på området. Begyndelselønnen for elever i erhvervsuddannelserne varierer fra branche til branche.

Hvis du har en uddannelsesaftale, der dækker grundforløbet, får du også elevløn på grundforløbet. Har du ikke det, kan du søge SU, hvis du er fyldt 18 år.

Du kan på visse betingelser få tilskud til dækning af dine transportudgifter.

Startdatoer:

**Grundforløb 1: 12/8-24.
20/1-25. Grundforløb+ &
Grundforløb 2: 12/8-24.
28/10-24. 20/1-25.**

Ansøgningsfrister:

**GF1: 11/8-24 (12/8-24). 18/1-
25 (20/1-25). GF2: 11/8-24
(12/8-24). 27/10-24 (28/10-
24). 18/1-25 (20/1-25).**

Varighed (inkl.
grundforløb)

3 år og 6 måneder

Studiested:

**Grundforløb 1 og 2:
Ringsted, Roskilde,
Næstved, Slagelse,
Vordingborg og Køge.
Hovedforløb: Slagelse**

Økonomi
SU og løn

Adgangskrav

**9. eller 10. klasse med 02 i
dansk og matematik.**

Vejleder:

Susanne Nøhr Wiuff

Ring:

+45 4172 1202

E-mail:

suwi@zbc.dk

Se mere om
uddannelsen på
zbc.dk

