

Gastronom– mere om uddannelsen



Uddannelsen generelt

Gastronom dækker over en kort uddannelse og to specialer: Gastronomiassistent 110 %, specialer: Cater og smørrebrød 110 % og kok 80 %

Økonomi

Voksne ufaglærte kan få grundforløbet på dagpenge eller kontanthjælp. Voksenlærlingelønnen er ca. 21.000,-.

Er det noget for mig?

Restaurationsbranchen er præget af travlhed, kreativitet og begejstring. Tonen kan være direkte.

Mester lægger vægt på

Mødestabilitet, kreativitet og begejstring for mad.

Praktikplads

Der er godt 160 godkendte virksomheder til at uddanne kokke- og gastronomilærlinge. Se dem på www.praktikpladsen.dk Restauranterne skriger på kokkelever.

Gourmetslagter – mere om jobbet



Arbejdsvilkår

Startlønnen afhænger af specialet. Kokkene tjener den højeste løn. Der er meget arbejder om aftenen og i weekender, til gengæld er der mange fridage. Faget er præget af unge.

Cater, smørrebrød og gastronomiassistenter er alle aldre.

Typiske arbejdssteder

I restauranter og på hoteller. I kantiner, på cafeer og diner transportable.

Du kan starte din egen restaurant eller café.

Typiske arbejdsopgaver

Tilberedning og anretning af mad. Alt fra enkle skrælle- og snitteopgaver til avancerede udvikling af nye retter.

Sværhedsgrad:

Dansk			
	Lavt (F)	Middel (E)	Højt (D)
Matematik			