

Gastronom



På uddannelsen til gastronom lærer du at tilberede mad samt at sammensætte menuer. Under uddannelsen vil du lære om råvarer, smage samt kundeservice i en branche med høj fart. Centralt for uddannelsen er den gode kundeoplevelse - her særligt med fokus på dét, der bliver serveret på tallerkenen. Du skal have lyst til at arbejde med fødevarer samt være frisk på et arbejdsmiljø med skiftende arbejdstider. Vil du være med til at skabe gode madoplevelser?

Gastronom - job og videreuddannelse

Job

Når du er uddannet gastronom 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.

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

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)

2 år til 4 år og 9 måneder

Studiested:

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

Online uddannelse

Du kan også tage denne uddannelse online. Sæt X i online, når du søger.

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



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.

[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](#)

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)

2 år til 4 år og 9 måneder

Studiested:

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

Online uddannelse

**Du kan også tage denne
uddannelse online. Sæt X
i online, når du søger.**

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



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

Specialer gastronom

Når du uddanner dig til gastronom, kan du uddanne dig videre inden for følgende specialer:

- [Gastronomassistent](#)
- [Gastronom med speciale i smørrebrød og catering](#)
- [Kok](#)

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. Begyndelseslønnen 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)

2 år til 4 år og 9 måneder

Stuedsted:

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

Online uddannelse

**Du kan også tage denne
uddannelse online. Sæt X
i online, når du søger.**

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