



## Erhvervsuddannelse på Selandia CEU - en god fremtid!

# Ernæringsassistent

## Ernæringshjælper og Ernæringsassistent



En ernæringsassistent laver god og sund mad i store køkkener. På skolen lærer du om råvarer samt at tilberede og anrette maden, så den ser lækker ud. En vigtig del af arbejdet går ud på at rengøre køkkenet igen efter madlavning. Som ernæringsassistent lærer du også om indkøb og økonomi. Ernæringsassistenter kan arbejde i storkøkkener på hospitaler eller i kantiner.



### Om uddannelsen

Uddannelsen giver en grundlæggende viden om ernæring og tilberedning. Du får desuden viden om alle de hjælpemidler, der findes i et storkøkken. Nogle bruges til at forarbejde og tilberede maden, andre er til at forlænge madens holdbarhed.

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik. På skolen skal du blandt andet have undervisning i ernæring, kostlære og hygiejne.

Men du skal også have fag som engelsk og samfundsfag.

Du kan både afslutte som ernæringshjælper og ernæringsassistent.

Som ernæringshjælper lærer du om de grundlæggende funktioner i et storkøkken.

Som ernæringsassistent lærer du også at udvikle nye produktionsmetoder samt at stå for kontrol af hygiejnen i køkkenet.

### Adgangskrav

Afsluttet folkeskole eller tilsvarende

### Kan jeg læse videre?

Du kan blandt andet videreudanne dig til akademigestrolog, procesteknolog eller til professionsbachelor i ernæring og sundhed.

### Yderligere oplysninger

Kontakt:

Jan Nielsen

E-mail: [jvni@selandia-ceu.dk](mailto:jvni@selandia-ceu.dk)

Tlf.: 28 44 22 46

Kontakt:

Laila Hansen

E-mail: [laha@selandia-ceu.dk](mailto:laha@selandia-ceu.dk)

Tlf.: 28 44 25 11

### Specialer og varighed

Ernæringshjælper: 1 år og 6 måneder (trin1)

Ernæringsassistent: 3 år. (trin1+2)

■ = grundforløb  
■ = praktik  
■ = skoleperiode

[www.selandia-ceu.dk](http://www.selandia-ceu.dk)

Selandia CEU • Bredahlsvej 1 • 4200 Slagelse



Muligheder med mere...

# Kokke- og Tjenerskolen



Kokke- og Tjenerskolen på Selandia er del af et af Danmarks største erhvervsskolecentre, og det giver et spændende studiemiljø med mange valgmuligheder.

Der lægges vægt på et godt studiemiljø med mulighed for at komme på studierejser.

Jobmulighederne i servicesektoren bliver hele tiden større, og en faglig uddannelse giver dig gode muligheder. Du skal være indstillet på yde god service og på at arbejde under pres. Og ikke mindst skal du være parat til at arbejde, når andre har fri.

At arbejde som fx kok, tjener eller slagter stiller store krav til dine evner. Et restaurantbesøg er ikke en vare, der bare kan hentes på en hyld.

Når du vælger et grundforløb inden for mad til mennesker, har du mulighed for at uddanne dig inden for følgende uddannelser:

- Tjener
- Selskabstjener
- Kok
- Cater

- Gastronomassistent
- Serviceassistent
- Receptionist \*
- Hotel- og fritidsassistent \*
- Ernæringsassistent \*
- Smørrebrødsjomfru \*
- Detailslagter - butik \*
- Bager \*
- Konditor \*

*\* Uddannelsen startes på Selandia, men afsluttes på en anden skole.*

## Grundforløb

På grundforløbet kan du vælge mellem forskellige grundforløbspakker.

Det giver dig chance for at vælge den vej gennem grundforløbet, som passer bedst til dine forudsætninger, mål og måder at lære på.

Alle grundforløbspakkerne giver adgang til de videre hovedforløb i den uddannelse, du vælger.

