



Erhvervsuddannelse på Selandia CEU
- en god fremtid!

Smørrebrødsjomfru

Gastronom-assistent, Kok, Gastronom og Cater



Som smørrebrødsjomfru lærer du alt fra indkøb og kontrol af råvarer. Du lærer om kogning, stegning, tilberedning og anretning af kød, fisk og andre forskellige typer pålæg.



Om uddannelsen

Uddannelsen giver en grundlæggende viden om sundhed, ernæring og madlavning. Du skal også lære, hvordan man betjener kunder. Du skal kunne sammensætte menuer og vide noget om drikkevarer. Og så skal du lære at arbejde i team.

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik. På skolen skal du blandt andet have undervisning i ernæringslære, salg og service, køkkenpraktik samt produktionshygiejne.

Men du skal også have fag som engelsk (ikke som gastronomiasistent), regning og kalkulation samt læring, kommunikation og samarbejde.

Du kan afslutte som gastronomiasistent, kok, cater eller smørrebrødsjomfru.

Som gastronomiasistent lærer du at foretage alle de rutineprægede opgaver i et moderne restaurationskøkken.

Som kok lærer du at planlægge indkøb, opbevaring og tilberedning af mad. Du fordyber dig i de forskellige tilberedningsmetoder og råvaresammensætninger, og du lærer om drikkevarer.

Som cater bliver du fortrolig med det praktiske forløb i forbindelse med fødevarer. Du lærer fx om indkøb, tilberedning, servering, afrydning, opvask og rengøring.

Adgangskrav

Afsluttet folkeskole eller tilsvarende.

Kan jeg læse videre?

Du kan blandt andet videreudanne dig til akademigastronom, serviceøkonom, ernæringsteknolog, se procesteknolog og procesteknolog.

Yderligere oplysninger

Kontakt:

Jan Nielsen

E-mail: jvni@selandia-ceu.dk

Tlf.: 28 44 22 46

Kontakt:

Laila Hansen

E-mail: laha@selandia-ceu.dk

Tlf.: 28 44 25 11

Specialer og varighed

Gastronomiasistent: 1 år og 6 mdr. (trin1)

Kok: 3 år og 9 mdr. (trin1+2)

Cater: 2 år og 10 mdr. (trin1+2)

Smørrebrødsjomfru: 3 år (trin1+2)

■ = grundforløb
■ = praktik
■ = skoleperiode

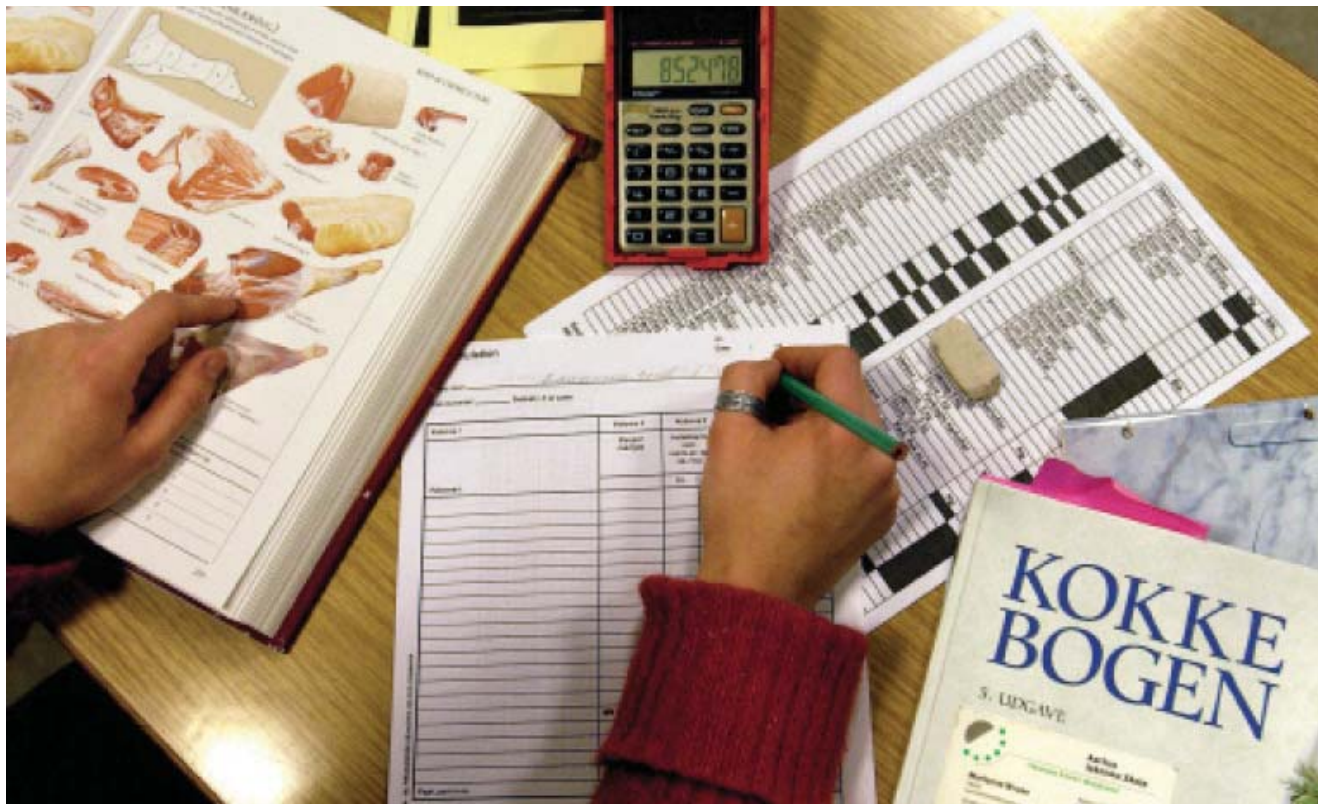
www.selandia-ceu.dk

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 hylde.

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.*

Hvordan gennemfører du uddannelsen

Uddannelsen er opdelt i et grundforløb og et hovedforløb. Grundforløbet er stort set fælles for alle uddannelser. Når du har gennemført et grundforløb, vælger du et hovedforløb, hvor du kan afslutte din uddannelse.

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.

