

# GASTRONOM/KOK



## At være gastronom/kok

En gastronom/kok tilbereder og sammensætte maden og anretter den på en indbydende måde.

Kreativitet er et nøgleord. Som gastronom/kok skal du være dygtig til at sammensætte råvarer og frembringe gode smagsoplevelser - og så skal du kunne forny dig. Mange kokke starter egen virksomhed.

## Uddannelsens trin/specialer ekskl. grundforløb

- Gastronomassistent: 1 år
- Kok: 3 år 3 mdr.
- Smørrebrød og catering: 2 år 6 mdr.

## Krav til dig

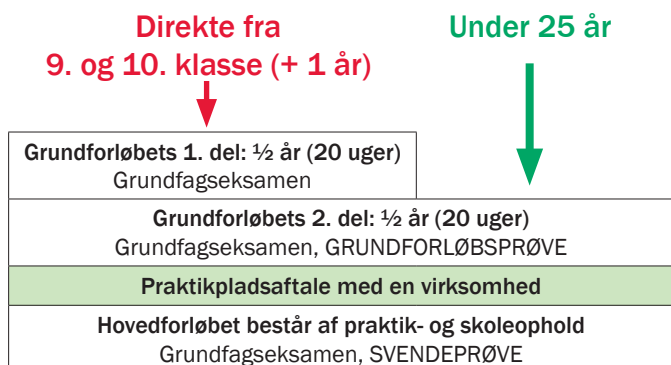
Du skal kunne arbejde under pres, være indstillet på skiftende arbejdstider og meget aftenarbejde. Arbejdet foregår oftest i team, og derfor skal du også være god til at samarbejde.

## Ind på uddannelsen

Du kan starte 2 gange om året i august og i januar måned.  
Du kan starte på uddannelsen i Nakskov og i Nykøbing F.

## Adgangskrav

Du skal have mindst 2,0 i snit i både dansk og matematik fra folkeskolens afgangsprøve i 9. eller 10. klasse. Hvis du ikke opfylder adgangskravene, skal du til en prøve, der er fælles for hele Danmark, og herefter til en samtale, hvor det vurderes, om du kan optages på CELF. Kommer du direkte fra 9. eller 10. klasse skal du desuden være vurderet uddannelsesparat af Ungdommens Uddannelsesvejledning.



Uddannelsens længde ialt: 2 år - 4 år 3 mdr.

## Overgangskrav til hovedforløbet

Der er også overgangskrav, når du skal videre på uddannelsens hovedforløb. For at kunne gå i gang med hovedforløbet og gennemføre uddannelsen, skal du have bestået fagene:

- Naturfag på F-niveau
- Informationsteknologi på F-niveau

Læs mere om uddannelsens fag på [www.ug.dk](http://www.ug.dk).

## Praktikplads

Det er dit eget ansvar at finde en praktikplads; men CELF's Praktikcenter hjælper dig med at finde den rette praktikplads. Du er altid velkommen til at kontakte praktikpladskonsulent Nina Weesgaard, 61 632 879, [nid@celf.dk](mailto:nid@celf.dk). Du finder også Praktikcentret på facebook. Der er mulighed for skolepraktik på Selandia i Slagelse.

## Kan jeg læse videre?

Ja det kan du. Du kan bl.a. læse til professionsbachelor i ernæring og sundhed samt serviceøkonom.

## Vil du vide mere?

Kontakt en elevvejleder på tlf. 54 888 999.  
Eller læs mere på [www.celfeud.dk](http://www.celfeud.dk).

## Tilmelding på [www.optagelse.dk](http://www.optagelse.dk)

**Direkte fra 9. og 10. klasse:** Her skal du vælge hovedområdet: **FØDEVARER, JORDBRUG OG OPLEVELSE**

Se på [www.celfeud.dk](http://www.celfeud.dk), hvilke fagretninger du kan vælge imellem.

## Under 25 år:

Her skal du vælge gastronom.

## Mød Gustav

### Gustav Persson, Nykøbing F., lige startet på grundforløbet.

I sin fritid arbejder Gustav næsten på fuld tid, dels med rengøring og dels som opvasker/køkkenhjælp på et hotel.

Gustavs far er kok, så man kan næsten sige, at han har fået faget ind med modermælken. Men der har bestemt ikke været et forventningspres. Gustavs far advarede ham direkte mod at blive kok på grund af fagets høje stressfaktor, skæve arbejdstider og det faktum, at det at være kok er fysisk hårdt.

”

### Hvorfor har Gustav så valgt at blive kok?

”Man fremstiller noget, man kan se et øjeblikkeligt resultat, og så er det spændende at arbejde i et køkken under pres, stress er helt fint for mig. Man skal være disciplineret, kunne lytte og være nysgerrig - det er lige mig”.

### Praktikplads?

Gustav regner med at kunne finde en praktikplads, bl.a. fordi han gerne vil flytte efter en læreplads. Og hvis det glipper i Danmark, så tager han gerne til Tyskland, hvor der mangler lærlinge.

I det hele taget er Gustav meget mobil. Han har således planer om at tage til Frankrig eller Italien, når han er udlært for at opleve andre måder at arbejde på og for at lære sproget.

### Hvad laver du om 10 år?

”Så arbejder jeg i en restaurant i DK eller ude i verden. Jeg drømmer om at starte min egen restaurant i København. Det skal være et ”godt spisehus” gerne lidt nyt nordisk og Michelinagtigt. Den store hype omkring nyt nordisk kan godt virke lidt afskrækkende, men samtidig er det uendeligt tiltrækkende”.

”