

Udskriftsdato: 15. december 2025

BEK nr 236 af 08/03/2016 (Historisk)

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom

Ministerium: Børne- og Undervisningsministeriet

Journalnummer: Ministeriet for Børn, Undervisning og
Ligestilling,
Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, j.nr. 15-333

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 1774 af 21/12/2016

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 789 af 16. juni 2015, og efter bestemmelse fra Det faglige Udvalg for Gastronomuddannelsen fastsættes efter bemyndigelse:

Formål og opdeling

§ 1. Erhvervsuddannelsen til gastronom har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

- 1) Madfremstilling i køkkener, selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hotel- og restauranter og diner transportable.
- 2) Anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave.
- 3) Arbejdsplanlægning, organisering og samarbejde under hensyntagen til miljø, sikkerhed og hensigtsmæssig ressourceanvendelse.

Stk. 2. Eleven skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for det trin eller speciale, jf. stk. 3 og 4, som eleven har valgt.

Stk. 3. Uddannelsen indeholder trin 1 gastronomassistent, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Stk. 4. Uddannelsen afsluttes med trin 1, jf. stk. 3, eller et af følgende specialer (trin 2), niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring:

- 1) Kok.
- 2) Smørrebrød og catering.

Stk. 5. Uddannelsen udbydes med talentspor i de i stk. 4 nævnte specialer.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 2 år til 4 år og 3 måneder, inklusive grundforløbet.

Stk. 2. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens trin 1, gastronomassistent, 1 år, hvoraf skoleundervisningen i hovedforløbet udgør en skoleperiode på 10 uger. Uddannelsens speciale kok, trin 2, varer yderligere 2 år og 3 måneder, hvoraf skoleundervisningen i hovedforløbet udgør 17 uger fordelt på to skoleperioder. Uddannelsens speciale smørrebrød og catering, trin 2, varer yderligere 1 år og 6 måneder, hvoraf skoleundervisningen i hovedforløbet udgør 14 uger fordelt på mindst to skoleperioder.

Stk. 3. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsens hovedforløb trin 1, gastronomassistent 1 år, hvoraf skoleundervisningen udgør 9 uger. Uddannelsens speciale kok, trin 2, varer yderligere 1 år og 5 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 15 uger. Uddannelsens speciale smørrebrød og catering, trin 2, varer yderligere 1 år og 4 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 12,5 uge.

Stk. 4. Den i stk. 3 nævnte skoleundervisning opdeles i tre skoleperioder for euv-forløb efter § 66 y, stk. 1, nr. 2, i lov om erhvervsuddannelser.

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-6.

Stk. 2. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Samarbejde om løsning af faglige opgaver.
- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer.

- 3) Gængse råvarer til madfremstilling.
- 4) Indkøb, bestilling og modtagelse af råvarer.
- 5) Grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og egenkontrol.
- 6) Fødevarers naturfaglige egenskaber.
- 7) Fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse.
- 8) Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling.
- 9) Dansk og international madkultur.
- 10) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning.
- 11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.
- 12) Servering af almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed.
- 13) Opstilling af budget og prisberegning af varer.
- 14) Principper for markedsføring.
- 15) Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 16) Ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- 17) Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger.
- 18) Samspillet mellem samfund, fødevarerproduktion og miljø.
- 19) Økologi og bæredygtighed.

Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.
- 2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer.
- 3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarehygiejne.
- 4) Grundlæggende metoder og kutyme i forhold til opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning samt gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.

Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer,
- 2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer,
- 3) indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer,
- 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,
- 5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,
- 6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet,
- 7) servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed,
- 8) foretage budgettering og prisberegning af fødevarer,
- 9) portionere og anrette til selvbetjening,
- 10) foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurantionsområdet,
- 11) betjene gæster og kunder i forskellige service- og salgssituationer,
- 12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad,
- 13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,
- 14) foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger og
- 15) anvende basale fagrelevante informationer om miljø, økologi og bæredygtighed.

Stk. 5. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Informationsteknologi på F-niveau, bestået.
- 2) Naturfag på F-niveau, bestået.

Stk. 6. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarehygiejne, jf. Fødevarestyrelsens regler inden ophævelsen pr. 1. november 2014.

- 2) Kompetencer svarende til førstehjælp, mellem niveau, efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. september 2014.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan vurdere råvarer.
- 2) Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.
- 3) Eleven kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.
- 4) Eleven kan tilberede fastfood, varme, lune og kolde retter ud fra korrekte grundtilberedningsmetoder og i henhold til regler om hygiejne og virksomhedens egenkontrolprogram til servering i selvbetjningsrestauranter, kantiner, cafeer, hoteller, restauranter og diner transportable.
- 5) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette menuer ud fra ernæringsmæssige hensyn og foretage ernæringsberegning med baggrund i gældende lovgivning.
- 6) Eleven kan tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i køkkenet i de almindeligste forretningstyper og følge disses udvikling.
- 7) Eleven kan arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet.
- 8) Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar.
- 9) Eleven kan være fleksibel og indgå i samarbejde med kollegaer, kunder og andre interessenter, uanset etnisk baggrund.
- 10) Eleven kan formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter.
- 11) Eleven kan analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- 12) Eleven kan erkende egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder som grundlag for livslang læring.
- 13) Eleven kan betjene virksomhedens kunder og gæster under hensyntagen til nationalitet.
- 14) Eleven kan tage et medansvar for, at gæsterne føler sig velkomne og får en god oplevelse.
- 15) Eleven kan betjene og gæsteforklare om menuer og madkulturer samt anvende almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans på engelsk.
- 16) Eleven kan forholde sig til, hvilken betydning de enkelte medarbejders funktion og organisatoriske placering har for virksomhedens daglige drift, innovation og lønsomhed samt bidrage til et godt arbejdsmiljø.
- 17) Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata.
- 18) Eleven kan klargøre, tilberede og anrette køkkenets grundrepertoire.
- 19) Eleven kan komponere, opskriftsætte og tilberede forskellige retter af sæsonvarer med begyndende kreativitet, beregne vareforbrug og udarbejde kalkulationer med selvstændighed og begyndende rutine.
- 20) Eleven kan sammensætte og tilberede selskabsmenuer.
- 21) Eleven kan arbejde med såvel á la carte- som selskabsbestillinger.
- 22) Eleven kan udføre salg og gæstebetjening med selvstændighed og begyndende rutiner.
- 23) Eleven kan placere det almindeligt forekommende sortiment af mad og drikkevarer m.v. i salgsområder.
- 24) Eleven kan udarbejde enkle salgs- og markedsføringsmaterialer på engelsk.
- 25) Eleven kan arbejde med smørrebrøds-, buffet- og selskabsbestillinger.

26) Eleven kan komponere, opskriftsætte, tilberede og anrette forskellige former for smørrebrød, morgenanretninger, kolde og lune retter og buffeter med begyndende kreativitet og ved anvendelse af sæsonvarer.

Stk. 2. For elever i alle trin og specialer gælder målene i stk. 1, nr. 1-18. For elever i specialet kok (trin 2) gælder desuden målene i stk. 1, nr. 19-21, og for elever i specialet smørrebrød og catering (trin 2) gælder desuden målene i stk. 1, nr. 22-26.

Stk. 3. Samspillet mellem skole og praktikvirksomhed beskrives i uddannelsesordningen, jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Godskrivning og merit

§ 5. Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for godskrivning på baggrund af elevens erhvervs erfaring og tidligere uddannelse samt bestemmelserne om merit er fastsat i bilag 1.

Stk. 2. Elevens uddannelsesforløb afkortes yderligere i det omfang elevens individuelle kompetencer giver grundlag herfor.

Afsluttende prøve

§ 6. Som del af skoleundervisningen i uddannelsens trin 1, gastronomassistent, afholder skolen en afsluttende prøve, som består af et praktisk orienteret projekt, der indgår som eksaminationsgrundlag og delvis bedømmelsesgrundlag i en mundtlig eksamination. Projektets formål er at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige og personlige kompetencer i trin 1. Projektet tager udgangspunkt i uddannelsesspecifikke fag. Skolen tilrettelægger forløbet af projektet i samråd med det lokale uddannelsesudvalg. Projektet løses indenfor en varighed af 0,5 uge med normal arbejdstid, mens den mundtlige eksamination varer 20 minutter pr. elev. Der medvirker en censor, som udpeges af skolen. Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af projektet og den mundtlige præstation. Prøven skal være bestået. Skolen orienterer det faglige udvalg om resultatet af den gennemførte prøve. En trinprøve kan kun aflægges af elever, som afslutter uddannelsen med det pågældende trin.

Stk. 2. Som en del af den sidste skoleperiode i specialerne i uddannelsens trin 2 afholder skolen en afsluttende prøve, der udgør en svendep prøve.

Stk. 3. Den afsluttende prøve i specialerne tilrettelægges således:

- 1) For det i § 1, stk. 4, nr. 1, nævnte speciale består prøven af en praktisk del og en mundtlig del. Den praktiske del af prøven varer 3 timer og 30 minutter og består af to opgaver i køkkenproduktion, en bunden opgave og en delvis fri opgave, som tager udgangspunkt i en udleveret råvarekurv. Opgaverne løses individuelt. Den mundtlige del af prøven varer 20 minutter og består af spørgsmål og dialog med udgangspunkt i råvarekurvens indhold og den praktiske opgaveløsning samt dialog om relaterede emner fra de obligatoriske uddannelsesspecifikke fag. Den mundtlige del af prøven afholdes umiddelbart efter den praktiske del. Svendep prøven begynder med, at eleven trækker et opgavekort. Opgavekortet trækkes i sidste skoleuge, dagen før afviklingen af prøven. Når opgavekortet er trukket, afsættes der 4 timer til forberedelse af den praktiske og den mundtlige del af prøven, som afvikles dagen efter. Forberedelsen foregår på skolen. Under forberedelsen fremstiller eleven det materiale, der skal indgå i den praktiske del og den mundtlige del af prøven. Den del af elevens forberedelsesmateriale, der skal indgå som delvist eksaminations- og bedømmelsesgrundlag, afleveres umiddelbart efter forberedelsestiden til skolen, som videreformidler det til eksaminator og censorer. Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den praktiske og mundtlige del af prøven, og hvor den praktiske del vægter med 75 pct. og den mundtlige del med 25 pct. Karakteren for den samlede præstation meddeles eleven umiddelbart efter prøvens afslutning.
- 2) For det i § 1, stk. 4, nr. 2, nævnte speciale består prøven af en praktisk og mundtlig del. Den praktiske del af prøven varer 3 timer og 30 minutter og består af to opgaver i køkkenproduktion, en bunden

opgave og en delvis fri opgave, som tager udgangspunkt i en udleveret råvarekurv. Opgaverne løses individuelt. Den mundtlige del af prøven varer 20 minutter og består af spørgsmål og dialog med udgangspunkt i råvarekurvens indhold, den praktiske opgaveløsning og markedsføringsmaterialet samt dialog om relaterede emner fra de obligatoriske uddannelsesspecifikke fag. Den mundtlige del af prøven afholdes umiddelbart efter den praktiske del. Svendepróven begynder med, at eleven trækker et opgavekort. Opgavekortet trækkes i sidste skoleuge, dagen før afviklingen af prøven. Når opgavekortet er trukket, afsættes der 4 timer til forberedelse af den praktiske del og den mundtlige del af prøven, som afvikles dagen efter. Forberedelsen foregår på skolen. Under forberedelsen fremstiller eleven en række materialer, herunder markedsføringsmateriale, der skal indgå i den praktiske del og den mundtlige del af prøven. Den del af elevens forberedelsesmateriale, der skal indgå som delvist eksaminations- og bedømmelsesgrundlag, afleveres umiddelbart efter forberedelsestiden til skolen, som videreformidler det til eksaminator og censorer. Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af såvel den praktiske del som den mundtlige del af prøven, og hvor den praktiske del vægter med 75 pct. og den mundtlige del med 25 pct. Karakter for den samlede præstation meddeles eleven umiddelbart efter prøvens afslutning.

Stk. 4. Opgaverne stilles af skolen efter samråd med en opgavekommission nedsat af det faglige udvalg. De hjælpemidler, som er anvendt i undervisningen, må benyttes. Opgaverne tildeles ved lodtrækning.

Stk. 5. For, at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et gennemsnit på mindst 02 af alle fag i hovedforløbet. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget.

Stk. 6. For elever, der afslutter uddannelsen med trin 1, gastronomassistent, skal den afsluttende prøve være bestået. For elever, der afslutter uddannelsen med trin 2, skal den afsluttende prøve, der udgør en svendepróve, være bestået.

Stk. 7. Ved uddannelsens afslutning, herunder afslutning med trin 1, udsteder det faglige udvalg et uddannelsesbevis til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. Uddannelsesbeviset påføres resultatet af den afsluttende prøve. Elever, der afslutter uddannelsens trin 2, kan opnå udmærkelsen bronze, sølv eller guld. Kriterierne for udmærkelserne omfatter resultatet af den afsluttende prøve og karakterer for dele af skoleundervisningen, jf. uddannelsesordningen for uddannelsen. Hvis eleven opnår udmærkelse, påtegner det faglige udvalg uddannelsesbeviset (svendebrevet) hermed.

Stk. 8. For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelsen, anvendes bedømmelsen ”Bestået/Ikke bestået”.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 7. Bekendtgørelsen træder i kraft den 15. juli 2016.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 441 af 13. april 2015 om erhvervsuddannelsen til gastronom ophæves. Bekendtgørelsen finder dog fortsat anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen i perioden fra den 1. august 2015 til og med den 14. juli 2016.

Stk. 3. Elever, som er nævnt i stk. 2, og elever på den tilsvarende hidtidige erhvervsuddannelse, som undervises i medfør af § 2, stk. 2, i bekendtgørelse nr. 282 af 23. marts 2015 om ophævelse af forskellige bekendtgørelser i forbindelse med gennemførelsen af erhvervsuddannelsesreformen ”Bedre og mere attraktive erhvervsuddannelser”, kan overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan.

Stk. 4. Hvis eleven var fyldt 25 år på tidspunktet for sin påbegyndelse af uddannelsen før den 1. august 2015, skal eleven ved overgangen til uddannelsen efter denne bekendtgørelse gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv).

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 8. marts 2016

DIREKTØR
JENS STRUNGE BONDE

/ Sandra Hansen Karner

Kriterier for godskrivning

1. Kriterier for vurdering af, om eleven har 2 års relevant erhvervserfaring, jf. § 66 y, stk. 1, i lov om erhvervsuddannelser

Specialet kok:

For at opfylde kravet om mindst 2 års relevant erhvervserfaring skal eleven have været beskæftiget med jobfunktioner relateret til menuplanlægning, grundtilberedning og anretning, herunder:

- varemottagelse og egenkontrol,
- grundtilberedning og produktion til a la carte og selskaber (kolde og varme retter) samt
- menuplanlægning og kalkulation.

Specialet smørrebrød og catering:

For at opfylde kravet om mindst 2 års relevant erhvervserfaring skal eleven have været beskæftiget med jobfunktioner relateret til menuplanlægning, grundtilberedning, anretning, kunde- og gæstebetjening, herunder:

- varemottagelse og egenkontrol,
- grundtilberedning og produktion til a la carte og selskaber (kolde og varme retter),
- menuplanlægning og kalkulation samt
- kunde- og gæstebetjening i forskellige salgs- og servicesituationer.

2a. Erhvervserfaring, der giver grundlag for godskrivning for alle elever på specialet kok

Relevant erhvervserfaring	Varighed	Afkortning af det standardiserede euv-forløb (praktik mdr.)
Det forudsættes, at relevant erhvervserfaring er opnået i jobfunktioner relateret til menuplanlægning, grundtilberedning og anretning, herunder: – varemottagelse og egenkontrol, – grundtilberedning og produktion til a la carte og selskaber (kolde og varme retter) samt – menuplanlægning og kalkulation.	6-12 måneder	3 måneder
	12-18 måneder	9 måneder
	18-24 måneder	15 måneder

2b. Erhvervserfaring, der giver grundlag for godskrivning for alle elever på specialet smørrebrød og catering

Relevant erhvervserfaring	Varighed	Afkortning (praktik mdr.)
Det forudsættes, at relevant erhvervserfaring er opnået i jobfunktioner relateret til menuplanlægning, grundtilberedning, anretning, kunde- og gæstebetjening, herunder:	6-12 måneder	3 måneder
	12-18 måneder	9 måneder

– varemottagelse og egenkontrol, – grundtilberedning og produktion til a la carte og skaber (kolde og varme retter), – menuplanlægning og kalkulation samt – kunde- og gæstebetjening i forskellige salgs- og servicesituationer.	18-24 måneder	15 måneder
--	---------------	------------

3a. Uddannelse, der giver grundlag for godskrivning for alle elever på specialet kok

Uddannelse	Titel	Uddannelses-kode	Afkortning (skoleuger)	Afkortning (praktik mdr.)
Erhvervsuddannelse	Bager og konditor	1720	-	3
	Detailslagter med specialet delikatesse	1670	-	12
	Detailslagter med specialet butik eller fisk og vildt	1670	-	6
	Ernæringsassistent	1680	-	9
	Gastronom med specialet smørrebrødsjomfru	1715	10	14
	Gastronom med specialet cater	1715	10	12
	Gastronom med specialet smørrebrød og catering	1715	10	14
	Hotel- og fritidsassistent (nedlagt)	1685	-	3
	Receptionist	1710	-	3
	Tjener	1705	-	15
Arbejdsmarkedsuddannelser	Råvarer i køkkenet	47350	0,4	-
	Grundtilberedning i restaurant og kantine	45491	1,0	-
	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	40392	0,4	-
	Ernæringslære	30217-1	0,5	-

Værktøjer til risiko-analyse i madprodukti-onen	47256	0,6	-
Prisberegning i den daglige madproduktion	46816	0,4	-
Salg og service i gæ-stebetjening	47692	0,2	-
Iværksætterti – fra ide til forretningsplan	47846	0,4	-
Arbejdsmiljø 1 i fag-lærte og ufaglærte job	48049	0,4	-
Arbejdsmiljø inden for faglærte og ufaglærte job	40391	0,4	-
Service og værtskab på hotel og restaurant	47693	0,4	-
Forretningsforståelse og nøgletal i it-syste-mer	41373	0,4	-
Innovativ gastronomi i hotel og restauration	40521	0,4	-
Sæson-gastronomi med optimering	47564	0,4	-
Danske egnsretter på menuen	47729	0,4	-
Bæredygtighed på ho-tel & restaurant	43735	0,4	-
Prisberegning for ga-stronomer	47728	0,4	-
Diæt- og allergikost	42452	1,0	-
Sensorik - kvalitet, smag og behag	43400	1,0	-
Fødevarehygiejne og egenkontrol	47481	0,8	-
Energiopbyggende konferenceforplejning	42404	0,4	-
Sensorisk anretning med værtskab	42817	0,6	-

	Det økologiske køkken	30265	1,0	-
	Vinlære	30353-2	1,0	-

3b. Uddannelse, der giver grundlag for godskrivning for alle elever på specialet smørrebrød og catering

Uddannelse	Titel	Uddannelses-kode	Afkortning (skoleuger)	Afkortning (praktik mdr.)
Erhvervsuddannelse	Bager og konditor	1720	-	3
	Detailslagter med specialet delikatesse	1670	-	14
	Detailslagter med specialet fisk og vildt	1670	-	6
	Detailslagter med specialet butik	1670	-	3
	Ernæringsassistent	1680	-	9
	Gastronom med specialet kok	1715	10	15
	Hotel- og fritidsassistent (nedlagt)	1685	-	3
	Receptionist	1710	-	3
	Tjener	1705	-	6
Arbejdsmarkedsuddannelser	Råvarer i køkkenet	47350	0,4	-
	Grundtilberedning i restaurant og kantine	45491	1,0	-
	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	40392	0,4	-
	Ernæringslære	30217-1	0,5	-
	Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	47256	0,6	-
	Prisberegning i den daglige madproduktion	46816	0,4	-
	Salg og service i gæstebetjening	47692	0,2	-

Iværksætter – fra ide til forretningsplan	47846	0,4	-
Arbejdsmiljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049	0,4	-
Arbejdsmiljø inden for faglærte og ufaglærte job	40391	0,4	-
Service og værtskab på hotel og restaurant	47693	0,4	-
Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	41373	0,4	-
Innovativ gastronomi i hotel og restauration	40521	0,4	-
Sæson-gastronomi med optimering	47564	0,4	-
Danske egnsretter på menuen	47729	0,4	-
Bæredygtighed på hotel & restaurant	43735	0,4	-
Prisberegning for gastro- nomer	47728	0,4	-
Diæt- og allergikost	42452	1,0	-
Energiopbyggende kon- ferenceforplejning	42404	0,4	-
Det kreative kolde køk- ken	42438	1,0	-
Smørrebrød - nu og i fremtiden	40839	0,6	-
Sensorik - kvalitet, smag og behag	42817	0,6	-
Fødevarehygiejne og egenkontrol	47481	0,8	-