

Lokal undervisningsplan for grundforløb 2 for **Gastronom** (niveau II)

På Viden Djurs kan du, inden for hovedområdet **Fødevarer, jordbrug og oplevelser**, tage grundforløbets anden del (GF2) til gastronom. Grundforløbets anden del har til formål at gøre dig kvalificeret til at fortsætte hovedforløbet

Du kan også læse om grundforløbets indhold, struktur, optagelseskrav på [skolens hjemmeside](#) for denne uddannelse.

Uddannelsen til gastronom, eller i daglig tale kok, er for dig der brænder for at lave mad til mennesker. Du vil komme til at tilberede klassiske, moderne samt kreative retter i vores køkken. Igennem din tid i køkkenet, vil du lære at bruge de gængse tilberedningsmetoder og på dit grundforløb, vil du også lære om de mest almindelige råvarer, værktøjer, maskiner og fagudtryk samt korrekt anvendelse af disse. Du vil herudover også modtage undervisning i de forskellige næringsstoffer, vitaminer og mineraler - samt stifte bekendtskab med kalkulation af retter, samt kostberegning.

Når du er færdiguddært Gastronom, vil du kunne finde arbejde bl.a. i restauranter, caféer, hotelkøkkener - ja stort set alle steder der beskæftiger sig med madlavning.

Undervisningen veksler imellem praktisk arbejde i køkkenet på Viden Djurs og teoretisk undervisning. De almene fag, som du skal have under forløbet, vil være fagligt relateret til erhvervet som Gastronom. Du vil på Viden Djurs opleve et motiverende studiemiljø, hvor der blandt andet lægges vægt på gensidig respekt, faglig udvikling, kreativitet og innovation.

Uddannelsen varer samlet 2 år - 4 år og 9 måneder. Du vil under hovedforløbsdelen veksle imellem skole og arbejde i den virksomhed, hvor du er i lære. På hovedforløbet vil du også skulle vælge imellem de tilgængelige specialer for uddannelsen, som er gastronom (kok), gastronomassistent samt smørrebrød og catering. Hovedforløbet kan du f.eks. tage på Århus Tech eller en af de øvrige erhvervsskoler der udbyder hovedforløbene.

2.1 Praktiske oplysninger

Grundforløb 2 **Gastronom** udbydes i Grenaa på adressen

VID Erhvervsuddannelser
Århusvej 49
8500 Grenaa
Tlf.: 8758 0400

Kontaktinformationer:

VID Erhvervsuddannelser	
Afdelingsleder: Claus Møller Jacobsen	mobil: 23250894 E-mail: claus@videndjurs.dk
Mentor og studievejleder: Trine Haugaard	mobil: 21 53 53 71 E-Mail: trha@videndjurs.dk
Virksomhedskonsulent: Karsten Hougaard Rasmussen	mobil: 29 70 06 17 E-Mail: khra@videndjurs.dk
Elevadministration og hovednummer:	Telefon: 87 58 04 00

Lokal undervisningsplan

Den lokale undervisningsplan (LUP) er udarbejdet i overensstemmelse med mål og rammer udstukket af Undervisningsministeriet. Undervisningsplanen udgør en helhed, men de enkelte afsnit kan læses særskilt. Love, bekendtgørelser og vejledninger kan ses på [Undervisningsministeriet hjemmeside](#).

Undervisningsplanen opdateres løbende i forbindelse med udvikling af undervisningsforløb, eller når der sker ændringer i love eller bekendtgørelser. Denne LUP er revideret april 2018

2.2 Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag

På forløbet vil al planlægning, gennemførelse og evaluering af undervisningen tage afsæt i Viden Djurs fælles pædagogiske og didaktiske grundlag, samt i de 9 læringsformer. [Læs mere her](#).

Den største læring finder sted, når du er aktivt deltagende, og når du handler - dette er vi på Viden Djurs meget bevidste om. Som elev på Viden Djurs forventes det, at du er aktiv i din egen læring; vores undervisere vil igennem projekter, der tager udgangspunkt i dine personlige, sociale og faglige kompetencer, søge at motivere dig og højne dit engagement, samt i situationer, hvor det giver mening, give dig mulighed for at få indflydelse på- og medbestemmelse i undervisningen.

Der vil blive arbejdet på at styrke dine personlige, sociale og faglige færdigheder, og du vil blandt andet lære at:

- Planlægge og koordinere
- Tilrettelægge din arbejdsgang
- Reflektere over de ting du lære
- Tage medansvar og indgå i et team
- Udarbejde samt anvende og forklare faglig dokumentation
- Opstille mål og gennemføre dem
- Evaluere på egne og andre elevers processer og resultater

- Forklare, begrunde og vurdere forskellige fagmetoder
- Samarbejde med dine medstuderende, for at løse en given opgave
- Vælge, begrunde og praktisk anvende den rigtige arbejdsmetode, i den rigtige situation

Der er fra skolens side stor fokus på klasse(rums)ledelse. Ud fra dine forudsætninger, sætter underviserne rammerne, organiserer og støtter dig for at sikre den mest optimale læring. Du vil opleve, at der veksles imellem arbejdsformer og metoder med afsæt i stor faglighed - alt dette sker i trygge rammer, hvor det er dig, der er aktiv i din egen læring og din læring, der er i fokus.

Du vil også opleve, at der er et tæt samarbejde mellem grundforløbets underviserne, og der arbejdes helhedsorienteret og praksisnært med de forskellige områder. Fagene knyttes sammen i en faglig kontekst og er baseret på nedenstående principper:

- undervisningen og læringen er tilrettelagt på en sådan måde, at du som elev selv skaber din viden, erfaring og evner ud fra løsning af øvelser, opgaver og problemstillinger.
- undervisningen og læringen tilrettelægges i overensstemmelse med den praksis, der er gældende for fagets udøvere.
- teori og praksis hænger sammen, hvor inspiration, refleksion, kreativitet og læring ligger i det direkte erfarede.

Differentieringen kan tilrettelægges på forskellige måde, f.eks. ved den mængde tid, der er til rådighed for at løse en given opgave, opgavemængden/opgavetypen og/eller arbejdsmetoder/hjælpe midler og læringsstil. Alle undervisere vil udfordre og støtte dig i din læring/udvikling ved at:

- inddrage dine erfaringer til at danne baggrund for belysning og vurdering af en problemstilling
- du arbejder med et fælles kernestof inden for et emne, hvorefter der individuelt eller i grupper arbejdes med et eller flere delemner
- der differentieres ved hjælp af yderligere metoder, som f.eks. at du får mulighed for undervisning i fag på højere niveau (ofte efter normal undervisningstid)

I klassedialoger lærer du at argumentere, ræsonnere og indgå i demokratiske processer; herunder at håndtere uenighed og forskellige tilgange. Ofte arbejdes der i projektgrupper, hvor samarbejde, selvstændighed og ansvarlighed også indgår.

At udvise engagement, danne relationer og at have gode sociale kompetencer er vigtige elementer på en hver arbejdsplads - derfor trænes disse færdigheder på lige fod med den det faglige stof i undervisningen, f.eks. via samarbejds- og kommunikationsøvelser.

Derudover er der på uddannelsen fokus på miljøbevidsthed og sikkerhed, og du vil lære om fødevarer sikkerhed, miljø, fødevarerhygiejne og egenkontrol, samt arbejdsmiljø og ergonomi.

I perioder kan du arbejde tværfagligt med elever fra de øvrige indgange i et overordnet projekt, hvor du vil komme til at arbejde med projektstyring, iværksætteri og anvende innovative løsninger.

Du vil stifte bekendtskab sundhedsfremme og fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber samt kostberegning.

På grundforløb 2 vil du også skulle deltage i kurser i førstehjælp og brandbekæmpelse.

2.3 Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger

Alle elever, der optages på grundforløb 2, skal opfylde kravet om karakteren 02 i dansk og matematik.

Når du starter på GF2- forløbet, vil der i samarbejde med dig blive udarbejdet en personlig uddannelsesplan, hvori kompetencevurderingen indgår. Det sker i løbet af de første fjorten dage af uddannelsen. Her bliver du testet i såvel nogle erhvervsfaglige kompetencer, men også i grundfagene, dansk, matematik, engelsk og naturfag. Uddannelsesplanens primære formål er at sikre, at du får et uddannelsesforløb, der gør, at du kan klare de krav, der er på uddannelsen, men også at du udfordres og kan vælge fag på højere niveauer. Uddannelsesplanen revideres gennem løbende vurdering af dine kompetencer og forudsætninger.

Som en del af den samlede vurdering, skal du medbringe relevant dokumentation i form af eksempelvis kursusbevis, eksamensbevis eller andre papirer, der kan dokumentere dine kompetencer.

Kompetencevurdering for voksne (euv)

Hvis du er fyldt 25 år, når du starter på din erhvervsuddannelse, skal du gennemgå en realkompetencevurdering. Dette sker for at sikre, at du starter din uddannelse på det rigtige niveau. Der vurderes blandt andet, om du, på baggrund af din tidligere uddannelse og erhvervs erfaring, kan få afkortet grundforløbet og evt. også dele af hovedforløbet.

Kompetencevurderingen finder sted gennem en indledende samtale med studievejlederen, hvor du dokumenterer dine almene- og erhvervsfaglige kompetencer. Herefter tages stilling til, hvilke uddannelsesspecifikke kompetencer, der mangler, og din personlige uddannelsesplan udarbejdes. I planen fremgår, hvor lang uddannelsestiden er og hvilke kompetencer, der skal opnås inden indstilling til grundforløbsprøven.

2.4 Undervisningen på GF2

Grundforløb 2 varer op til 20 uger og har til formål at gøre dig klar til at fortsætte på hovedforløbet. Foruden det uddannelsesspecifikke fag skal du have undervisning i dansk og naturfag. Du kan også vælge øvrige fag på højere niveauer, hvis du har lyst til det. Mange virksomheder efterspørger dygtige medarbejdere, så derfor vil vi støtte dig i dine valg, hvis du ønsker at højne dit niveau.

På grundforløb 2 veksler undervisningen imellem praksis og teori. Du vil stifte bekendtskab med branchens forskellige elementer. Undervisningen vil forsøges tilrettelagt, så en stor del vil være hands-on, hvor du skal arbejde i restauranten og køkkenet. Forløbet er opdelt i 4 overordnede temaer, og heri indgår målpinde fra det uddannelsesspecifikke fag, overgangskravene og fra grundfagene.

Du vil komme til at arbejde tæt sammen med elever fra de andre indgange på linjen Fødevarer, jordbrug og oplevelser - herunder at indgå i arbejdsfællesskaber og deltage i undervisning sammen med de andre elever, der ikke nødvendigvis har valgt samme uddannelse som dig. Dette vil give dig en større forståelse for branchen, samt åbne op for nogle interessante muligheder for samarbejde på tværs af linjerne. I slutningen af dit GF2-forløb skal du til eksamen i et grundfag. Grundforløbet afsluttes med en grundforløbsprøve.

Du kan læse mere om det konkrete undervisningsforløb for **gastronom**-grundforløbet i afsnittet "undervisningens opbygning" eller på online.videndjurs.dk.

Det uddannelsesspecifikke fag:

Igennem hele dit grundforløb 2 vil du stifte bekendtskab med det uddannelsesspecifikke fag, der omfatter både praktisk og teoretisk undervisning. Meningen med dette fag er at give dig specifikke erhvervskompetencer inden for netop dit faglige område.

Grundfag

Grundfagene på **Gastronom** er Dansk niveau E - C, og naturfag niveau E. Fælles for alle grundfag er, at indholdet af undervisningen er målrettet mod erhvervet.

Valgfag m.m.:

På uddannelsen har du foruden **de obligatoriske** grundfag mulighed for at vælge **valgfag og også ekstra støtte i nogle fag.**

- Støttefag
 - Skrivehjælp: Det er for dig, der gerne vil have hjælp til at komme i gang med de skriftlige opgaver – herunder ansøgninger til praktik/læreplads
 - Ekstra matematik/fysik/naturfag: Det er for dig, der har brug for ekstra hjælp i de naturvidenskabelige fag.
- Bonusfag
 - Undervisning i f.eks. vin/vindistrikter, drikkevarer, fakturering og kalkulation m.m.
 - Fag der giver dig mulighed for fordybelse i særlige faglige elementer og problemstillinger.
- Valgfag:
 - Engelsk på C-niveau
 - Matematik på C-niveau

Valgfri undervisning rettet mod elevens studiekompetence

Alle elever på gastronomuddannelsens GF2 har mulighed for at vælge matematik og engelsk på C-niveau og dermed opnå større studiekompetence. Undervisningen ligger ofte uden for normal skoletid. Du har desuden mulighed for at opnå kompetencer på højere niveau i de øvrige grundfag, hvis du ønsker og er i stand til at honorere de højere krav, der kræves af dig her.

Talentspor

På gastronomuddannelsen har du mulighed for at vælge talentspor på hovedforløbet. Det indebærer, at du skal have 4 af de ordinære fag på et højere niveau end det obligatoriske. Det faglige udvalg har fastlagt de 4 fag med de højere niveauer, der udgør talentsporet på gastronomuddannelsen.

Når du skal på hovedforløbet, kan du sammen med virksomheden beslutte, at vælge et talentspor. Formålet med et talentspor er et styrke din faglighed og forbedre dine beskæftigelsesmuligheder. Det vil fremgå af din uddannelsesplan og uddannelsesaftale, om der er valgt talentspor. Elever i skolepraktik indgår eventuel aftale om talentspor med praktikcenteret. Allerede i løbet af GF2 spottes potentielle talentspor elever og vurderes på:

- Personlige kompetencer

Du er mødestabil og tager ansvar for løsning af opgaver. Du er motiveret og viser overblik, gåpåmod og handler selvstændigt og modent ud fra de udstukne rammer. Såvel samarbejds- som selvstændige opgaver løses med engagement og udholdenhed.

- **Fagfaglige kompetencer**
Du er fagligt dygtig og er i stand til at løse opgave selvstændigt. Du er nysgerrig og vil gerne lære nyt – giver ikke op, men har vilje til at fuldføre opgaverne. Du er motiveret og vil gerne udfordres på dine fag-faglige kompetencer. De praktiske opgaver udføres intuitivt under sikkerhedsmæssige forsvarlige forhold og med struktur, koncentration og med fokus på målene. Fremstillede produkter er fremstillet på et særdeles højt fagligt niveau, hvor krav om standarder og lignende er overholdt.
- **Almene kompetencer**
Du besidder såvel skriftlige som mundtlige gode kompetencer – og er It-fagligt med i front/top.

Der er fokus på følgende:

VURDERINGSSKEMA 0-5 (0 lavest - 5 højest)			
Elev:			
PERSONLIGE	FAG-FAGLIGE	ALMENFAGLIGE	ØVRIGE
Mødestabilitet	Selvstændig	Mundtlige	Innovativ
Ansvarlighed	Sikkerhed	Skriftlige	Nysgerrig
Samarbejde	Struktur	IT-faglige	Forudsigelig
Modenhed	Fagligt niveau	Ordenssans	Indstilling praktisk arbejde
Overblik	Udholdenhed		Indstilling teoretisk arbejde
Motivation	Overholder standarder		Positiv rollemodel
Engagement			Modtage kritik

Styrket vejledning/mentor

Har du som elev behov for særlig støtte for at kunne gennemføre uddannelsen har skolen mulighed for at tilknytte en mentor. Det er en individuel vurdering, som foretages af fx underviser eller studievejleder. Mentoren kan støtte dig med at holde fokus og struktur på opgaveløsninger, projektopgaver og indlæringsprocesser i skoletiden. Har du en dokumenteret diagnose, kan der søges om speciel pædagogisk støtte.

EUX-forløb

Du har mulighed for at tage grundforløbet til **Gastronom** som EUX-elev. EUX er en forkortelse for *erhvervsfaglig studentereksamen*. I korte træk betyder det, at du kombinerer din erhvervsuddannelse med en gymnasial eksamen.

Din uddannelse vil derfor blive forlænget, da du skal på yderligere skoleophold, hvor du modtager undervisning i de gymnasiale fag. EUX-forløbene sikrer at virksomhederne for den høje kvalitet af medarbejdere, som de efterspørger.

For at blive optaget på hovedforløb som EUX-elev, skal du bestå følgende fag på grundforløbene:

Grundforløb 1

- Dansk, C niveau
- Engelsk, C niveau
- Samfundsfag, C niveau

Grundforløb 2

- Matematik, C niveau
- Fysik, C niveau
- Kemi, C niveau

Hvis du starter din EUX-uddannelse på grundforløbets anden del, skal du selv sørge for at bestå fagene dansk, engelsk og samfundsfag på C niveau.

Igennem hele din EUX-uddannelse vil du gennemføre følgende dag:

- Dansk, A niveau
- Engelsk, B niveau
- Matematik, B niveau
- Fysik, B niveau
- Kemi, B niveau
- Teknikfag (proces, levnedsmiddel og sundhed), B niveau

2.5 Ny mesterlære

Det er muligt at starte i ny mesterlære som **Gastronom**.

Ny mesterlære er den mest praksisrettede adgangsvej til erhvervsuddannelserne. Her kan du gennemføre det første år af din uddannelse via praktisk oplæring i en virksomhed, eventuelt med supplerende skoleundervisning. Uddannelsen har den samme længde, og du vil opnå de samme slutmål for uddannelsen og få den samme erhvervskompetence, som hvis du havde valgt skolevejen. Du lærer bare tingene på andre måder.

Mesterlæren er et samarbejde mellem skole og virksomhed - og dig som elev. Du får en fast kontaktlærer tilknyttet, der også bliver den gennemgående vejleder i kontakten til virksomheden. Der skal laves en detaljeret plan for hele forløbet, der beskriver, hvordan du kan opfylde overgangskravene, og hvilke certificeringer der kræves mv. Der skal altid underskrives en uddannelsesaftale, når du begynder din uddannelse i en virksomhed i ny mesterlære. Uddannelsesaftalen skal ligeledes indeholde en plan for hvilken undervisning, der evt. skal foregå på skolen, og hvornår den afsluttende kompetencevurdering skal finde sted.

Ny mesterlærekontrakten omfatter hele uddannelsens forløb - det vil sige det samlede praktik- og skoleforløb.

2.6 Bedømmelsesplan

Igennem hele grundforløb 2 vil dine undervisere løbende bedømme dine faglige, personlige og sociale kompetencer. De gør dette for at sikre, at du når dine mål og kan afslutte grundforløb 2 med et godt resultat.

Bedømmelsen skal:

- klarlægge din viden om eget niveau
- udpege områder, som kræver en øget indsats
- inspirere og motivere dig til at søge yderligere læring

Der er følgende typer af bedømmelse:

- Den fagligt løbende bedømmelse/evaluering
- Afsluttende bedømmelse(standpunktskarakterer) og/eller eksamenskarakter
- Bedømmelse af sociale og personlige kompetencer
- Helhedsvurdering ved afslutning på GF2

Den fagligt løbende bedømmelse/evaluering

Dit faglige niveau vil under hele grundforløbet blive bedømt af underviserne. Hensigten med bedømmelsen er at give dig råd og vejledning i, hvor du er i forhold til at opnå de mål/kompetencer, der er i uddannelsen.

Underviserne vil løbende bedømme opgaveløsninger og give dig enten en mundtlig evaluering og/eller en standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen. Hvad der konkret bliver målt på og lagt vægt på, når der bedømmes, er beskrevet i de enkelte moduler. I niveauopdelte fag foretages bedømmelsen ved afslutningen af hvert niveau.

Afsluttende bedømmelse - standpunktskarakter

Senest 14 dage før eksamen i grundfag skal der være givet en standpunktskarakter. Yderligere information se skolens [eksamensreglement](#).

Bedømmelse af sociale og personlige kompetencer

Underviserteamet vil løbende i undervisningen ud fra en faglig synsvinkel bedømme dine sociale og personlige kompetencer. De vil blandt andet se på, hvordan du optræder i professionel sammenhæng.

Der vil f.eks. blive lagt vægt på din attitude og dit engagement ved:

- at du overholder aftaler og arbejdstider
- at du medvirker til, at der er en venlig og god omgangstone
- at du kan samarbejde og er fleksibel
- at du kan arbejde selvstændigt
- at du kan lære nyt og tage ansvar

Helhedsvurdering ved afslutning af GF2

Underviserne vurderer ved slutningen af GF2, om du har de faglige, personlige og almene forudsætninger for at fortsætte på hovedforløbet. Denne vurdering kaldes helhedsvurdering. I den indgår såvel faglige som personlige og sociale kompetencer. Det er også på dette tidspunkt, at underviserne vurderer om, du er klar til grundforløbsprøven.

2.7 Afvikling af eksamen

Dansk E -C

Under hele forløbet skal du dokumentere dit arbejde. Du kommer til at lave forskellige opgaver, hvor du skriftligt formulerer dig om relevante faglige emner.

Danskfaget i erhvervsuddannelserne bidrager gennem tværfagligt samspil med erhvervsuddannelsens øvrige fag til at styrke og udvikle dine danskfaglige og personlige kompetencer.

Fagets omdrejningspunkt er de kulturelle og kommunikative kompetencer: At tale, at samtale, at præsentere, at lytte, at læse, at skrive og at se.

Fagets identitet i erhvervsuddannelserne hviler på to ben: Det almene og det erhvervsfaglige.

Formålet med danskfaget i erhvervsuddannelserne er at styrke dine forudsætninger for at benytte det danske sprog i erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag til kommunikation og samarbejde og som værktøj til erkendelse, læring, oplevelse, tolerance og fællesskab.

Fagets metoder styrker dine innovative, kreative, analytiske og kritiske beredskab til at kunne løse opgaver og møde udfordringer, som du møder i din dagligdag.

Der er fire overordnede kompetenceområder: Kommunikation, læsning, fortolkning og fremstilling - du kan læse mere om dette [Fagbilag \(retsinformation.dk\)](#) og [Vejledning \(pdf\)](#).

Din dokumentation omfatter teksttyper, som har relevans i forhold til din uddannelsesretning og fremtidige jobsituation i erhvervslivet, men også til din videre uddannelse.

Din dokumentation opsamles i en arbejdsportfolio, som indgår som grundlag for dels den løbende evaluering og også den afsluttende standpunktsbedømmelse.

Du udvælger fra din arbejdsportfolio et eller flere teksteksempler til en præsentationsportfolio. Præsentationsportfolioen udgør en del af eksamensgrundlaget ved den afsluttende prøve.

Eksamen er mundtlig - og du trækker en ukendt tekst, som du får forberedelsestid til at læse og besvare forskellige spørgsmål. Selve eksamen er på 30 minutter inklusiv votering.

Naturfag

Naturfaget består af elementer fra fagene fysik, kemi, biologi og matematik.

I faget arbejder du teoretisk og praktisk med problemstillinger inden for teknologi, miljø, natur og sundhed. Faget benytter sig af naturvidenskabelige metoder, hvor viden og forståelse udvikles gennem på den ene side praktiske eksperimenter og på den anden side teorier og modeller.

Undervisningen er tilrettelagt ud fra det praktisk relaterede til din uddannelse. Der arbejdes med emner, hvor der indgår mange relationer til det praktiske arbejde i køkkenet - og de eksperimenter, som du foretager, bygger netop på, at du iagttager og dokumenterer din forsøg.

Du får indsigt i principper og metoder inden for teknik, miljø og sundhed samt forudsætninger for at kunne arbejde med naturfaglige emner. Faget er meget praktisk nært, og giver dig en bredere indsigt i naturfagenes betydning for den teknologiske udvikling og dens påvirkning.

De praktiske opgaver er inden for forskellige naturfaglige områder, hvor du skriftligt skal dokumentere dine resultater - og samtidig skriftligt redegøre for den teori, der ligger til grund for øvelserne.

Du skal have to dokumentationer, som der vælges mellem til eksamen. Her må du gerne vælge to til hver dokumentation - og det er vigtigt, at der er et eksperiment, som du skal og kan forklare og relatere til dit

Bedømmelsen af din præstation er ud fra dit eksaminationsgrundlag (dokumentationen), og at du:

- Har kendskab til naturfaglige begreber og enkle modeller, så eleven kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold,
- har kendskab til matematiske udtryk og kan redegøre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde,
- under vejledning kan arbejde eksperimentelt med faget,
- kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund,
- kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier,
- under vejledning kan indhente og anvende relevante naturfaglige informationer fra forskellige informationskilder, samt anvende relevante it-værktøjer og
- kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner.

De generelle regler for eksamen, kan du se på skolen under [eksamensreglement](#).

Grundforløbsprøve for Gastronomer

For **Gastronomer** er grundforløbsprøven en 3 timers prøve, der foregår i køkkenet.

14 dage før eksamen vil du blive præsenteret for en råvare samt en råvareliste, der sætter rammerne for den ret du skal lave til den praktiske del af eksamen. Du skal selv finde frem til den ret du vil lave - Der vil være plads til at vise dit håndværk samt anvende de metoder, du har lært på dit grundforløb.

14 dage før eksamensdagen vil du også få udleveret en råvareliste, som er en oversigt over de råvarer, du har adgang til at benytte på eksamensdagen. Du laver derefter selv en bestillingsliste over de råvarer, du selv skal bruge.

Ligeledes 14 dage inden eksamensdagen skal du aflevere en arbejdsplan, der beskriver, hvordan du planlægger din eksamen i køkkenet.

På eksamensdagen kommer du igennem følgende:

- Du skal lave en ret ud fra de råvarer, du selv har bestilt og præsentere den
- Du skal redegøre for din port folio
- Du skal fremlægge et PowerPoint om en råvare (der bliver udleveret en USB-nøgle til dette)
- Madlavningsdelen har du 2½ time til og så ½ time til fremlæggelse og vurdering

Grundforløbsprøven bliver bedømt med bestået/ikke bestået.

Som afslutning på GF2 udsteder skolen et bevis for gennemført grundforløb. Se mere detaljeret beskrivelse af grundforløbsprøven i [bilag 1](#)

2.8 Samarbejde med det faglige udvalg, det lokale uddannelsesudvalg og virksomheder

Det faglige udvalg

Det faglige udvalg for gastronomer, eller Fagligt Udvalg For Gastronomer varetager alle aspekter af uddannelsen - eksempelvis svendeprøver, godkendelse af virksomheder og lign. Læs mere [her](#).

Medlemmer i Det Faglige Udvalg For Gastronomer	
Medlem	Organisation
Formand Michael Jørgensen	3F
Næstformand Jens Pedersen	Horesta
Allan Hansen	Horesta
Michael Wiuff Pedersen	Horesta
Jonna Lauritzen	3F
Susanni Christensen	3F
Sonja Carlsen, suppleant	3F
Marianne Kragh, tilforordnet	Horesta

Vi har et tæt samarbejde med Aarhus Tech og får herigennem opdateret vores viden om og indsigt i, hvad der er i fokus inden for uddannelsen.

Skolesamarbejde

Viden Djurs har et tæt samarbejde med øvrige erhvervsskoler i Danmark, der udbyder **Gastronom** uddannelsen om f.eks. afstemning af undervisningens indhold med henblik på at en evt. overflytning skolerne imellem kan foregå så gnidningsløst som muligt for dig som elev.

Virksomhedssamarbejde

Viden Djurs samarbejder med virksomheder indenfor Gastronomfaget, for at du oplever dit uddannelsesforløb så brancherelevant som muligt.

Du kommer ud i virksomhedsforlagt undervisning (VFU) under dit forløb - og vi samarbejder også med virksomhederne i viden om konkrete uddannelsesaftaler, ligesom vi tager på virksomhedsbesøg under forløbet.

2.9 Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse til skolepraktik

Der er mulighed for skolepraktik som **Gastronom**. På gastronomuddannelsen vil du af studievejlederen få en introduktion til hvad skolepraktik er og hvor det foregår. For at være berettiget til at komme i praktik i praktikcenter skal du opfylde nogle krav, blandt andet skal:

- Du have bestået et grundforløb, der giver adgang til skolepraktik
- Du opfylde EMMA-kravene
- Du være aktivt praktikpladssøgende

Skolepraktikken foregår typisk på Århus Tech

2.10 Skolens kriterier og fremgangsmåde ved optagelse af elever på uddannelser med adgangsbegrænsning

Kriterier for vurdering af kompetencer og forudsætninger ses i afsnit 2.4. Der er adgangsbegrænsning på uddannelsen til **Gastronom**. Viden Djurs har et årligt optag på maksimalt 10 elever på denne uddannelse.

2.11 Lærerkvalifikationer, ressourcer og udstyr

På grundforløbet **Gastronom** får du ved grundforløbets start, udleveret en computer som du har adgang til, imens du går på dit grundforløb 2. Computeren skal afleveres når du afslutter forløbet.

Undervisningen foregår i moderne, rummelige og lyse undervisningslokaler med trådløst netværk, projektorer mv, samt i køkkenet hvor du vil finde alt det værktøj, udstyr samt maskiner, som du vil få brug for. Alle elever har adgang til fællesområder og kantinefaciliteter, hvor der også er mulighed for at arbejde. Herudover findes der på skolen både billardbord, bordfodbold og bordtennisbord til fri afbenyttelse i pauserne.

Underviserkvalifikationer

Værkstedsteamet på Viden Djurs består af 15 undervisere, der alle er fagligt klædt på til at give dig den optimale undervisning.

Underviserne bliver løbende opkvalificeret indenfor deres respektive fag, desuden er det et krav at underviserne har minimum to fag på gymnasialt niveau. Ydermere gennemfører samtlige undervisere på Viden Djurs en erhvervspædagogisk diplomuddannelse. Disse tiltag er alle med til at sikre at vores undervisere er i stand til at opstille rammerne for- samt planlægge og gennemføre undervisning på et niveau som sikrer, at du opnår de kompetencer, der kræves, for at gennemføre dit grundforløb. Samtidig er der ansat en fuldtids afdelingsleder.

2.12 Udvikling og videreuddannelse

Efter endt grundforløb skal du videre i praktik og på hovedforløb.

Skoler markeret med * tilbyder også specialet smørrebrød og catering

Jylland

College 360 *

Kejlstrupvej 87
8600 Silkeborg

AARHUS TECH*

Dollerupvej 4
8100 Aarhus C

Øvrige uddannelsessteder uden for Viden Djurs samarbejdsskoler kan ses [her](#).

Når du er færdiguddært Gastronom har du mulighed for at læse videre på følgende erhvervsteknologiske akademiuddannelser:

- **Procesteknologi** - På uddannelsen til procesteknolog beskæftiger du dig med udvikling af produkter og deres fremstillingsproces samt med styring af kvalitet og miljø. Du vil kunne vælge imellem en af følgende studieretninger:
 - Ernæringsteknologi
 - Fiskeriteknologi
 - Fødevareteknologi
 - Mejeriteknologi
 - Procesteknologi

- **Serviceøkonomi** - Serviceøkonomer beskæftiger sig med at udvikle, planlægge og levere serviceydelser i virksomheder inden for service, turisme samt hotel og restaurant. Under uddannelsen vil du blandt andet lære om:
 - Økonomi
 - Kunderelationer
 - Kultur og samfundsforhold
 - Organisation og ledelse

Endvidere har du mulighed for at tage en professionsbachelor i:

- **Ernæring og Sundhed** - På uddannelsen i ernæring og sundhed lærer du at formidle og vejlede om sundhed, kost og fysisk aktivitet, og du lærer om fødevarer samt ledelse i relation til mad og måltider. Du vil på uddannelsen stifte bekendtskab med emner som:
 - Ernæring
 - Fødevarer
 - Sundhedsfremme
 - Forebyggelse
 - Ledelse

- Miljø
 - Forbrug
 - Pædagogiske og psykologiske teorier
 - Formidling
-
- **Global Nutrition and health** - På denne engelsksprogede uddannelse har man fokus på sygdomsforebyggende og sundhedsfremmende indsatser på det globale plan.
Du vil stifte bekendtskab med følgende emner:
 - Sundhedsfremme og sygdomsforebyggelse
 - Miljø og bæredygtighed
 - Udvikling, gennemførelse og evaluering af forskellige tiltage
 - Pædagogiske og kommunikative strategier
 - Biokemi
 - Folkesundhed
 - Ernæring
 - Sundhedspsykologi
 - Lokalt, multikulturelt og internationalt arbejde

Uddannelsen er delt op i en fælles del (de første 4 semestre) og en institutionsspecifik del (de sidste 3 semestre)

Der er indlagt en 6 måneders praktikperiode som kan afholdes i Danmark eller i udlandet. Afslutter du din uddannelse som Eux-elev har du endnu flere muligheder for videreuddannelse.

2.12 Overgangsordninger

Elever følger som udgangspunkt den samme lokale undervisningsplan i hele deres uddannelsesforløb. I tilfælde af nye uddannelsesversioner og/eller love og bekendtgørelser vejledes eleven til enten at fortsætte den igangværende uddannelse eller blive kompetenceafklaret i forhold til de nye regler (overgangsordning).

Undervisningens opbygning (niveau III)

Undervisningen på GF2 **Gastronom** uddannelsen er opbygget som et sammenhængende læringsforløb på op til 20 uger, der gradvis fører dig gennem uddannelsen. Er du over 25 år får du et individuelt forløb, som er tilpasset dine kompetencer.

Grundforløbet indledes med en introduktion til skolen og en realkompetencevurdering af din faglige kunnen i forhold til uddannelsen.

Herefter fortsætter grundforløbet med praktisk og teoretisk undervisning i henholdsvis grundfag og det uddannelsesspecifikke fag og grundforløbet afsluttes med eksamen.

Grundforløb 2 - Gastronom (20 uger)			
Dansk og naturfag			
Forskellige praktiske øvelser i køkkenet			
Intro og undervisning i: Uge 1 og 2: Intro Kompetenceafklaring, i det fagfaglige såvel som i alle grundfag Udarbejdelse af uddannelsesplan Studiekort, elevplan Uge 1 - 5: Råvarekendskab Varemodtagelse Arbejdstilrettelæggelse Tilberedningsmetoder Værktøjslære Sensorik Madkultur Hygiejne	Undervisning i: Hygiejne Miljø Råvarekendskab Økologi Menuplanlægning Ernæring og sundhed Tilberedningsmetoder Produktionsformer Servering og opdækning Sund buffet	Undervisning i: Råvarekendskab Drikkevarer Arbejdstilrettelæggelse Arbejdsprocesser Tilberedningsmetoder Produktionsformer Servering og opdækning Ergonomi Restaurantåbning	Undervisning og eksamen: Kundepsykologi Kvalitetssikring Fagudtryk Grundforløbseksamen Grundfagseksamen
Modul 1 Karrierestart Uge 1 - 5	Modul 2 Sundhed & ernæring Uge 6 - 10	Modul 3 Hotel & restaurant Uge 11 - 15	Modul 4 Afslutningsmodul Uge 16 - 20

De uddannelsesspecifikke fag

Igennem hele dit grundforløb 2 vil du stifte bekendtskab med det uddannelsesspecifikke fag, der omfatter både praktisk og teoretisk undervisning. Meningen med dette fag er, at give dig specifikke erhvervskompetencer.

Du vil blandt andet:

- opnå viden om og anvendelse af almindelige råvarer og materialer inden for faget, samt føre kvalitetskontrol med disse
- lære de mest almindelige faglige begreber samt værktøjer, udstyr og arbejdsprocesser at kende

- blive undervist i miljø, madspild, bæredygtighed, samt økologi kontra det konventionelle samt forstå samspillet imellem disse og samfundet
- få kendskab til basale økonomiske elementer i forbindelse med drift af virksomheder, herunder salg, indkøb, budgettering, kalkulation og prissætning
- forstå og anvende de mest gængse tilberedningsmetoder og produktionsformer inden for faget
- opnå viden om dansk samt international madkultur
- arbejde med opdækning, afrydning og serveringsformer
- lære at servere varme samt kolde drikke
- dybdegående arbejde med anretning og portionering
- skulle arbejde med de 5 smagssanser og øvrige elementer inden for emnet *sensorik*
- lære at vælge og anvende uddannelsens metoder til at løse konkrete opgaver
- arbejde med sammensætning af menuer, tilbud og indbydelser
- skulle forklare, dokumentere, evaluere, vælge og begrunde dine valg inden for de forskellige faglige aspekter, det være sig teoretisk eller praktisk
- lære om hygiejne, herunder forebyggelse, personlig hygiejne, egenkontrol, fødevarer sikkerhed
- modtage undervisning i ergonomi, arbejdsmiljø og sikkerhed
- demonstrere at du har kompetencerne inden for elementær brandbekæmpelse og førstehjælp til erhvervsuddannelser
- træne i at anvende faglige begreber til at kommunikere med dine medstuderende og andre fagpersoner, til f.eks. at løse en given arbejdsopgave
- lære om kundebetjening, gæster og forskellige målgrupper samt salgsteknikker og strategier inden for markedsføring
- skulle arbejde innovativt i forhold til problemløsning
- planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces
- deltage i gruppearbejde med dine medstuderende, for at styrke samarbejdet
- opnå viden omkring de energigivende næringsstoffer og deres kemiske opbygning
- skulle søge efter, samt anvende relevante informationer inden for faget
- lære at korrigere samt beskrive og dokumentere fejl og afvigelser
- forstå fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber, samt udføre kostberegninger og deltage i sundhedsfremmende aktiviteter
- skulle anvende IT til vidensøgning, problemløsning, beregninger og kommunikation samt dokumentation

I **naturfag på E-niveau** vil du arbejde med forskellige temaer og emner.

De praktiske opgaver er inden for forskellige naturfaglige områder, hvor du skriftligt skal dokumentere dine resultater - og samtidig skriftligt redegøre for den teori, der ligger til grund for øvelserne.

Emnerne er/kan være

- Spild
- Grundstof
- Massefylde
- Termisk energi
- Kostberegning
- Mikroorganismer
- Syre og base
- Forsøg med forskellige bage teknikker

Gruppearbejde - der vælges mellem:

Proteiner
Kulhydrater
Fedt

Du skal have to dokumentationer, som der vælges mellem til eksamen. Her må du gerne vælge to til hver dokumentation - og det er vigtigt, at der er et eksperiment, som du skal og kan forklare og relatere til dit erhverv.

I **dansk på E- niveau** arbejder du bl.a. med nedenstående emner/temaer:

- 1) Under hele forløbet skal du dokumentere dit arbejde. Du kommer til at lave forskellige opgaver, hvor du skriftligt formulerer dig om relevante faglige emner.
- 2) Danskfaget i erhvervsuddannelserne bidrager gennem tværfagligt samspil med erhvervsuddannelsens øvrige fag til at styrke og udvikle dine danskfaglige og personlige kompetencer.
- 3) Fagets omdrejningspunkt er de kulturelle og kommunikative kompetencer: At tale, at samtale, at præsentere, at lytte, at læse, at skrive og at se.
- 4) Fagets identitet i erhvervsuddannelserne hviler på to ben: Det almene og det erhvervsfaglige.
- 5) Formålet med danskfaget i erhvervsuddannelserne er at styrke dine forudsætninger for at benytte det danske sprog i erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag til kommunikation og samarbejde og som værktøj til erkendelse, læring, oplevelse, tolerance og fællesskab.
- 6) Fagets metoder styrker dine innovative, kreative, analytiske og kritiske beredskab til at kunne løse opgaver og møde udfordringer, som du møder i din dagligdag.
- 7) Der er fire overordnede kompetenceområder: Kommunikation, læsning, fortolkning og fremstilling - du kan læse mere om dette [Fagbilag \(retsinformation.dk\)](http://retsinformation.dk) og [Vejledning \(pdf\)](#).
- 8) Din dokumentation omfatter teksttyper, som har relevans i forhold til din uddannelsesretning og fremtidige jobsituation i erhvervslivet, men også til din videre uddannelse.
- 9) Din dokumentation opsamles i en arbejdsportfolio, som indgår som grundlag for dels den løbende evaluering og også den afsluttende standpunktsbedømmelse.
- 10) Du udvælger fra din arbejdsportfolio et eller flere teksteksempler til en præsentationsportfolio. Præsentationsportfolioen udgør en del af eksamensgrundlaget ved den afsluttende prøve.
- 11) Eksamen er mundtlig - og du trækker en ukendt tekst, som du får forberedelsestid til at læse og besvare forskellige spørgsmål. Selve eksamen er på 30 minutter inklusiv votering.

Overgangskrav til hovedforløbet for **gastronom**

For at du kan påbegynde skoleophold på hovedforløb til gastronom, skal du have gennemført og bestået undervisningen på E-niveau i dansk og naturfag samt have bestået grundforløbsprøven. Du kommer kun til eksamen i et af grundfagene. Det fag, der ikke er udtræk til, får du overført dit standpunktskarakter til eksamensbeviset.

En uddybende beskrivelse af emner og temaer kan du se på online.videndjurs.dk

Bilag 1

Grundforløbsprøven

Formålet er at teste, om du opfylder kravene i udvalgte overgangsmål til hovedforløbet på det nødvendige niveau.

Grundforløbsprøven vil være praksisnær og værkstedsbaseret.

Du trækker en bunden opgave og en fri opgave med en fast hovedingrediens f. eks. laks eller oksetyndsteg. Råvarerne til den bundne opgave er opdelt til hver enkelt elev. Hovedingrediensen i den frie opgave trækkes. Der vil være en råvarekurv tilhørende den specifikke hovedingrediens med udvalgte råvarer, således at du selv komponerer tilbehøret til retten.

Du får tid til at lave en arbejdsplan- Arbejdsplanen skal vises censor og eksaminator inden du går i gang med den praktiske udførelse af retterne.

Mens du arbejder, vil eksaminator og censor være til stede i køkkenet, hvor de vil stille forskellige spørgsmål og bede om uddybende forklaringer.

Du må medbringe bøger og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter. Du må også benytte din computer og hvad du ellers har af ønsker til hjælpemidler.

Hvis du har brug for hjælp til læse/skrivearbejde eller lignende, så skal du sige det i god tid, så censor er orienteret på forhånd.

Prøvens mål

Formålet med prøven er at teste din viden og færdigheder på følgende områder

Viden

Du skal demonstrere grundlæggende viden på følgende områder:

- Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer
- Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer
- Ergonomiske forskrifter og anbefalinger
- Grundtilberedningsmetoder, herunder energiformer, produktionsformer og egenkontrol.
- Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og mad fremstilling

Færdigheder

Du skal demonstrere færdigheder i at anvende

- 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 fødevarer hygiejne.

Kompetencer

- 1) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol
- 2) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturlige egenskaber.
- 3) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet
- 4) foretage budgettering og prisberegning af fødevarer
- 5) supplerende skolespecifikke for Viden Djurs
 - a. efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad
 - b. arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger
 - c. foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger

Bedømmelsesgrundlag

Du vil blive bedømt på:

Planlægning 15%

- Vejledende arbejdsplan indeholdende prøvens to opgaver inden for tidsrammen. Arbejdsplanen skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende evaluering/dialog som afrunding af prøven
- Elevens refleksion over valg af tilberedningsmetoder og tilbehør til den frie opgave, herunder mængden

Arbejdsproces 30 %

- Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser
- Elevens udførelse af grundtilberedningsmetoder samt ergonomisk korrekt anvendelse af værktøj og udstyr
- Elevens evne til at producere mad under hensyntagen til produktionshygiejne, oprydning og håndvask - herunder udførelse af eventuelle kritiske egenkontrolpunkter.

Produkt 30 %

- Sensorisk bedømmelse, herunder anretning af elevens afleverede, færdig tilberedte retter.
- Tilberedningsmetodernes udførelse og brug Aff køkken teknikker i relation til afleverede retter.
- Anvendelse af råvarer til tilbehør til den frie opgave.

Faglig dialog 25 % - Elevens viden om

- Anvendte råvarer
- Hygiejne og egenkontrol
- Grundtilberedningsmetoder
- Sensorik og kvalitetskriterier, herunder farvesammensætning, sæson, konsistens og smagssammensætning
- Gæste og kundebetjening, herunder målgruppe
- Elevens refleksion i forhold til prøven, herunder arbejdsplan

Karakter

Prøven bedømmes med bestået/ikke bestået.

Standpunktskarakteren afgives inden eleven går til eksamen, og følger skolens eksamensreglement. [eksamensreglement](#).

Eleven har bestået når:

- a. Eleven kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoder korrekt
- b. Eleven kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr
- c. Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne
- d. Eleven overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad.
- e. Eleven kan forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage
- f. Eleven arbejder systematisk og med hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan

Mindre væsentlige mangler er:

- g. En enkelt komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar.
- h. Den sensoriske del er ikke optimal - den kan diskuteres.
- i. Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen.
- j. Usikkerhed ved besvarelse af teoretiske spørgsmål.
- k. Usikker anvendelse af almindelig brugte redskaber/udstyr i køkkenet.
- l. Usikkerhed om en enkelt tilberedningsmetode.

Væsentlige mangler er:

- a. Eleven kan ikke anvende grundtilberedningsmetode
- b. Eleven kan ikke forklare de anvendte produktionstilberedningsmetoder.
- c. Eleven kender ikke de fem grundsmage
- d. Eleven overholder ikke gængse hygiejneregler for personlig hygiejne
- e. Eleven overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- f. Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen.
- g. Den praktiske opgave er ikke serverbar/ er uspiselig.
- h. Den praktiske opgave er sundhedsfarlig

Der bedømmes **ikke bestået**, hvis eleven har 4 eller flere af de angivne mindre væsentlige mangler eller har 3 eller flere af de nævnte væsentlige mangler.