

Hovedforløb for gastronom

*Gastronomi
& Service*



Hovedforløb

Velkommen til hovedforløbet på gastronomuddannelsen. Vi glæder os til at arbejde sammen med dig og din mester omkring dit uddannelsesforløb. Alt undervisning foregår på M. P. Koefoedsvej 10 i Hjørning. Vi kan dog godt finde på at tage på virksomhedsbesøg undervejs.

Hovedforløbet for gastronom består af 3 skoleperioder. På hovedforløb 2 og 3 gennemføres de valgfrie specialefag. Informationer om hvornår du skal på skole, kan I altid se ved at logge ind på www.praktikpladsen.dk.

Hjemmearbejde mellem skoleperioderne

For at du kan blive så dygtig som muligt, har vi nogle praktiske opgaver som du skal arbejde med mellem dine skoleperioder. Opgaverne er grundlæggende teknikker i køkkenet, og er valgt ud fra hvad vi skal arbejde med på det kommende skoleforløb.

Det er teknikker, som vi forventer at du behersker når du møder ind på skoleforløbet igen. Mht arbejdsopgaverne, så spørg din chef om du ikke kan lave det på arbejde til personalemad eller lignende, ellers må du i gang derhjemme i fritiden.



Gast 1

På Gast 1 handler meget om råvarekendskab, grundtilberedningsmetoder, de klassiske supper, sky og bouilloner, saucer samt de klassiske retter fra Gastronomibogen osv., samt begyndende forståelse for kalkulation. På gast 1 møder elever som fast indhold altid

- Udkæring af fisk
- Udkæring af hel skinke, hel kalvekølle og fjerkræ
- Besøg på Sønderhaven gårdmejeri og ofte besøg af Arla på skolen
- Pasta "kursus"

Hjemmearbejde mellem gast 1 og 2

- Skære både flad og rundfisk ud, mindst 3 gange
- Lave braiseret oksekød (f.eks. bankekød, boeuf a la mode ect.)
- Lave kogning med oksekød (Lobescouves, Gullasch osv.)
- Røre en fars til frikadeller/kødboller
- Lave ægte varm sauce, mindst 3 gange
- Øve udkæring af julienne og brunoise af urter



Gast 2

På Gast 2 forventer vi en begyndende rutine og forståelse for de fleste tilberedningsmetoder, et rimeligt varemålskendskab og spirende kreativitet med vejledning af underviser. Der vil være fokus på anretning, teknikker, præcision i tilberedningerne,

- Udskæring af flere specielle typer fisk
- Udskæring af midterstykker, røgning og fremstilling af pålæg til det kolde køkken
- Udskæring og kalkulation
- Repetition og udskæring af fjerkræ
- 2 dages dessert "kursus" med skolens konditor
- Gastronomisk innovation ud fra ret valgt fra eget praktiksted
- Fermentering og molekylær gastronomi med ekstern ekspertunderviser

Mellem gast 2 og 3

- Bage brød med surdej
- Skære fjerkræ ud og koge bouillon på skrogene
- Øve pandestegning mindst 10 gange (og KUN pandestegning)
- Pochere fisk mindst 3 gange
- Lave soufflefars mindst 3 gange
- Fremstille 5 slags smørrebrød



Gast 3

På gast 3 handler det primært om en kort repetition af samtlige råvarer, tilberedningsmetoder og kalkulation, inden fokus rettes mod svendeprøven i uge 7

- Virksomhedsbesøg på Bent Brandt og gastronomisk rundtur i Århus
- Repetition af kalkulation
- Anretningsteknikker
- Timing og præcision



Vi forventer at du møder

- Vi forventer at du møder:
- Hver dag til tiden omklædt
- Forberedt til den enkelte dag, både fysisk, mentalt og skriftligt
- At du gør en indsats for at udvikle og forbedre dig fagligt
- At du fagligt arbejder på højt niveau HVER gang
- At du viser både den klassiske men også kreative side af dig selv
- At du arbejder seriøst med emnerne, så du øger dit kendskab og forbedrer dine evner
- At du løbende tager notater/billeder ifm. Evaluering af dine retter/anretninger
- At du er med til at tage ansvar for at klassen fungerer, både fagligt og socialt
- At du går forrest når de nødvendige opgaver skal løses, som oprydning, rengøring osv.

Det kan du forvente af os

- At vi udfordrer dig fagligt
- At vi siger vores klare mening ved evalueringerne af retter/anretninger/opgaver
- At vi hjælper dig hvis du kører fast
- At vi sørger for du bliver hørt
- At vi sørger for at bliver helt klar til svendeprøven
- At vi giver dig plads til at udfolde din kreativitet
- At undervisningen starter til tiden



Sådan følger du med i dine elevers fravær, når de er på skoleophold

Som mester, oplæringsansvarlig eller uddannelsesansvarlig for en elev i en virksomhed kan du have mulighed for at følge med i elevens uddannelsesforløb og udvikling, både når eleven er i virksomheden, og når eleven er på skoleophold.

På praktikpladsen.dk kan du følge elevens fravær i løbet af et skoleophold.

- Få *straksbeskeder* på sms/e-mail, så snart skolen registrerer fravær på eleven.
- Få *opsummering* af fravær på e-mail med daglig eller ugentlig besked om elevernes samlede fravær.

Med aktuelle beskeder og viden om dine elevers fravær, er du bedre rustet til at snakke med eleverne om deres uddannelsesforløb og fastholde dem, hvis de har udfordringer.

Tre trin til at følge dine elevers fravær

TRIN 1	TRIN 2	TRIN 3
Log ind på Praktikpladsen.dk med NemID.	Vælg "Fraværsoversigt". Her får du et samlet overblik over dine elevers fravær, og du kan fremsøge fravær inden for en bestemt periode. Vælg kun de elever, du har behov for at se fravær for.	Vælg "Fraværbeskeder" i menuen for at tilmelde dig straksbeskeder og/eller opsummering af fravær. Her kan du også læse mere om, hvordan praktikpladsen.dk sender fraværbeskeder.

Samarbejdet med skolen

Alle erhvervsskoler har en studie- og ordenspolitik, der indeholder regler om elevernes mødepligt, tilstedeværelse, regler om fravær, registrering af fravær, og om fraværet har haft lovlig grund. Du kan finde skolens studie- og ordensregler på skolens hjemmeside.

Du kan kontakte skolen, hvis du vil have information om, hvordan netop dine elevers skole følger op på elevernes fravær og inddrager dig som ansvarlig.

Flere muligheder på praktikpladsen.dk

Klik på virksomhedens "Elevoversigt" på praktikpladsen.dk og find for eksempel informationer om:

- Elevernes uddannelsesaftaler, og hvornår de udløber.
- Hvornår eleverne skal på skoleophold.
- Hvornår eleverne kommer tilbage fra igangværende skoleophold.

Læs mere om, hvilke oplysninger du kan finde på praktikpladsen.dk på stil.dk/praktikpladsen

KONTAKT INFO

Gastronomfaglærer

Claus Bauer Tlf.:
7224 6856
E-mail: clb@eucnord.dk

Praktikpladskonsulent

Niels Christian Lyndorff-Hansen Tlf.:
7224 6729
E-mail: ncl@eucnord.dk

Uddannelsesleder

Jan Mosbæk Nielsen
Tlf.: 7224 6077
E-mail: jmn@eucnord.dk