



Lovtidende A

2022

Udgivet den 13. maj 2022

10. maj 2022.

Nr. 603.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 1868 af 28. september 2021, og § 4, stk. 1 og 2, og § 7, stk. 3, i lov om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v., jf. lovbekendtgørelse nr. 537 af 2. maj 2022, og efter bestemmelse fra, samråd med og inddragelse af Det faglige Udvalg for Gastronomuddannelsen, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 1, nr. 12 og 13, i bekendtgørelse nr. 81 af 20. januar 2022 om delegation til Styrelsen for Undervisning og Kvalitet af adgangen til udstedelse af bekendtgørelser:

Formål og opdeling

§ 1. Erhvervsuddannelsen til gastronom har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og oplæring 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 kan gennemføres som eux-forløb i de i stk. 4, nr. 1 og 2, nævnte specialer. Uddannelsen tilrettelagt som eux-forløb er ikke trindelt og omfatter alle uddannelsens kompetencemål.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 2 år til 4 år og 9 måneder, jf. dog stk. 3. Uddannelsens varighed er inklusive grundforløbets 1. og 2. del, på hver 20 uger, og hovedforløbet.

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 2 år og 2 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 15 uger. Uddannelsens speciale smørrebrød og catering, trin 2, varer yderligere 1 år og 5 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 12,5 uger.

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

Stk. 5. Uanset bestemmelserne i stk. 2 og 3 varer uddannelsens hovedforløb for elever i eux-forløb på specialet kok 3 år og 9 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 66,6 uger fordelt på mindst 4 skoleperioder, og for elever i eux-forløb på specialet smørrebrød og catering varer hovedforløbet 3 år og 2 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 63,6 uger fordelt på mindst 4 skoleperioder. Alle skole- og oplæringsperioder, der ikke er afsluttende, skal have et omfang af ca. et halvt års varighed.

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-4.

Stk. 2. Eleven skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.

- 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.
- 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 5) Eleven kan foretage enkel opdækning, servering og afrydning.
- 6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.
- 7) Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke.
- 8) Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer.
- 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.
- 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.
- 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.
- 12) Eleven kan genkende sammenhænge og påvirkninger mellem dansk og international madkultur.
- 13) Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- 14) Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene.
- 15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.
- 16) Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.
- 17) Eleven kan anvende it-værktøjer til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.
- 18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.
- 19) Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.

Stk. 3. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Dansk på E-niveau, bestået.
- 2) Naturfag på E-niveau, bestået.

Stk. 4. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. oktober 2020.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Stk. 5. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene i stk. 2-4, have gennemført følgende grundfag:

- 1) Dansk på C-niveau.
- 2) Engelsk på C-niveau.
- 3) Samfundsfag på C-niveau.
- 4) Matematik på C-niveau.
- 5) Fysik på C-niveau.
- 6) Kemi på C-niveau.

Stk. 6. For elever i eux-forløb træder fagene i stk. 5, nr. 4-6, i stedet for det i stk. 3, nr. 2, nævnte fag.

Stk. 7. For elever, der opnår de i stk. 5 nævnte kompetencer i et grundforløb, skal fagene nævnt i stk. 5, nr. 1-3, være gennemført i grundforløbets 1. del med varigheder på henholdsvis 2,5 uger, 3 uger og 2,5 uger, og fagene nævnt i stk. 5, nr. 4-6, skal være gennemført i grundforløbets 2. del med varigheder på henholdsvis 4 uger, 2 uger og 2 uger.

Stk. 8. Er der i stk. 3 fastsat karakterkrav for et eller flere fag, bortset fra naturfag, gælder disse krav tilsvarende for eux-elever på det pågældende niveau af grundfaget, som eleven skal have for at kunne påbegynde skoleundervisningen i hovedforløbet, jf. stk. 5, uanset en forskel på de pågældende niveauer.

Stk. 9. Elever, der har gennemført grundforløbet til bager- og konditoruddannelsen, ernæringsassistentuddannelsen, gourmetslageruddannelsen eller tjeneruddannelsen, har adgang til hovedforløbet på gastronomuddannelsen.

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder.
- 2) Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter efter en given opskrift.
- 3) Eleven kan anvende almindelige materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 4) Eleven kan overholde gældende forskrifter for fødevarerhygiejne og egenkontrol.
- 5) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams.
- 6) Eleven kan udføre arbejdsopgaver i henhold til forskrifter om arbejdspladssikkerhed.
- 7) Eleven kan kalkulere og indkøbe råvareforbrug til en given ret og anvende it-teknologier dertil.
- 8) Eleven kan tage hensyn til sundheds- og ernæringsmæssig værdi i madfremstillingen.
- 9) Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder.
- 10) Eleven kan anvende grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder til at tilberede forretter, hovedretter, mellemretter og desserter.
- 11) Eleven kan vælge og anvende almindelige og avancerede materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 12) Eleven kan selvstændigt udarbejde opskrifter til retter og sammensætte menuer.
- 13) Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede retter i forskellige

- produktionsformer til á la carte og selskabsbestillinger.
- 14) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne og udføre egenkontrol.
 - 15) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.
 - 16) Eleven kan inddrage viden om arbejdspladssikkerhed og viden om udvikling af et godt arbejdsmiljø på arbejdspladsen.
 - 17) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild.
 - 18) Eleven kan anvende viden om råvarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og gastronomisk innovation.
 - 19) Eleven kan anvende viden om udviklingen i branchens forretningstyper og virksomhedsdrift til at bidrage til optimalt ressourceforbrug og økonomi i produktionen.
 - 20) Eleven kan anvende viden om værtskab og madkulturer til at gæsteforklare og betjene virksomhedens gæster og bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.
 - 21) Eleven kan betjene gæster på engelsk og anvende engelske fagtekster af erhvervsmæssig relevans.
 - 22) Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder.
 - 23) Eleven kan anvende grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder til at tilberede smørrebrød, anretninger og retter til buffet.
 - 24) Eleven kan vælge og anvende almindelige og avancerede materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
 - 25) Eleven kan selvstændigt udarbejde opskrifter til smørrebrød, anretninger og retter til buffet.
 - 26) Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede retter i forskellige produktionsformer til smørrebrød, buffet og catering.
 - 27) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne og udføre egenkontrol.
 - 28) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.
 - 29) Eleven kan inddrage viden om arbejdspladssikkerhed og viden om udvikling af et godt arbejdsmiljø på arbejdspladsen.
 - 30) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild.
 - 31) Eleven kan anvende viden om sundhed og ernæring ved planlægning, tilberedning og anretning.
 - 32) Eleven kan anvende it-teknologier til at foretage ernæringsberegninger.
 - 33) Eleven kan anvende viden om udviklingen i branchens forretningstyper og virksomhedsdrift til at bidrage til optimalt ressourceforbrug og økonomi i produktionen.

- 34) Eleven kan anvende viden om værtskab og madkulturer til at gæsteforklare og betjene virksomhedens gæster og bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.
- 35) Eleven kan udarbejde enkle salgs- og markedsføringsmaterialer på dansk og engelsk.

Stk. 2. For elever i alle trin og specialer gælder målene i stk. 1, nr. 1-8. For elever i specialet kok (trin 2) gælder desuden målene i stk. 1, nr. 9-21, og for elever i specialet smørrebrød og catering (trin 2) gælder desuden målene i stk. 1, nr. 22-35.

Stk. 3. I eux-forløb skal følgende fag m.v. gennemføres ud over de i stk. 2 fastsatte mål:

- 1) Dansk på A-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 175 timer svarende til 7 uger.
- 2) Engelsk på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 130 timer svarende til 5,2 uger.
- 3) Matematik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 140 timer svarende til 5,6 uger.
- 4) Fysik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 105 timer svarende til 4,2 uger.
- 5) Kemi på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 90 timer svarende til 3,6 uger.
- 6) Teknikfag på B-niveau, proces, levnedsmiddel og sundhed, jf. læreplanen udviklet til brug for tekniske eux-forløb, dog med undervisningstiden 100 timer svarende til 4 uger.
- 7) Erhvervsområdeprojekt, jf. læreplanen om erhvervsområdet udviklet til brug for tekniske eux-forløb, med undervisningstiden 20 timer og fordybelsestiden 30 timer svarende til 2 uger.
- 8) Valgfag i form af et fag på C-niveau med undervisningstiden 75 timer svarende til 3 uger, og et løft af niveau i et fag med undervisningstiden 125 timer svarende til 5 uger.

Stk. 4. Skolen skal mindst udbyde følgende valgfag:

- 1) Matematik på A-niveau.
- 2) Engelsk på A-niveau.
- 3) Erhvervsøkonomi på C-niveau fra valgfagene for de gymnasiale uddannelser eller virksomhedsøkonomi på C-niveau, jf. bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprog og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne.
- 4) Organisation på C-niveau.

Stk. 5. Fordybelsestiden fordeles af skolen med passende inddragelse af de principper for fordeling af fordybelsestid, som fremgår af reglerne om de gymnasiale uddannelser. Dele af fordybelsestiden kan afvikles i forbindelse med fag i grundforløbet.

Godskrivning

§ 5. Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for obligatorisk godskrivning på baggrund af elevens

erhvervserfaring og tidligere uddannelse er fastsat i bilag 1. Godskrivning skal i øvrigt ske efter reglerne i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Afsluttende prøve

§ 6. Uddannelsens afsluttende prøve afholdes som en del af sidste skoleperiode. Prøven skal afdække elevens opnåede kompetencer inden for uddannelsen. Prøven består, for så vidt angår:

- 1) Trin 1, gastronomassistent, af et praktisk orienteret projekt, der indgår som eksaminationsgrundlag og delvis bedømmelsesgrundlag i en mundtlig prøve. Prøven afholdes af skolen. Projektet tager udgangspunkt i uddannelsesspecifikke fag. Skolen tilrettelægger forløbet af projektet i samråd med det lokale uddannelsesudvalg. Projektet løses inden for en varighed af 0,5 uge med normal arbejdstid, mens den mundtlige prøve varer 20 minutter. 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.
- 2) Trin 2, specialerne kok henholdsvis smørrebrød og catering, af en skriftlig, teoretisk delprøve, to praktiske delprøver og en mundtlig delprøve. Prøven afholdes af skolen i samarbejde med det faglige udvalg og udgør en svendepreve. Opgaver til alle delprøver stilles af skolen i samråd med den opgavekommission, der er nedsat af det faglige udvalg. Alle opgaver løses individuelt. Eleverne må anvende de hjælpemidler, der har været anvendt i undervisningen. Hver delprøve bedømmes med én karakter efter 7-trinsskalaen. Karaktererne for de to praktiske delprøver meddeles eleven samtidigt og efter den mundtlige prøve. Karakteren for svendepreven er gennemsnittet af de fire afgivne karakterer. Det er en forudsætning for at bestå svendepreven, at alle fire delprøver enkeltvis er bestået. Prøven afholdes, når eleven opfylder øvrige forudsætninger for udstedelse af skolebevis. Prøven afholdes på følgende måde:
 - a) En skriftlig, teoretisk delprøve afholdes i andensidste skoleuge. Delprøven består af multiple choice opgaver og af opgaver i kalkulation. Delprøven bedømmes med en karakter, hvor multiple choice-opgaven vægter med 80 pct. og kalkulationsopgaven vægter med 20 procent. Opgaven løses digitalt. Prøvens varighed er 2 timer.
 - b) To praktiske delprøver, som består af en bunden henholdsvis en delvis fri opgave. Delprøverne afholdes samtidigt i den sidste skoleuge. Delprøverne har en samlet varighed på 3 timer og 30 minutter. Delprøverne består af opgaver i køkkenproduktion. Den bundne opgave består af tilberedning efter en opskrift, som tildeles ved lodtrækning på prøvedagen. Den delvis frie opgave fremgår af et

opgavekort, som tildeles ved lodtrækning 24 timer før prøvens afholdelse. Opgaven tager udgangspunkt i tildelte råvarer. For elever, der alene skal aflægge en af de to praktiske delprøver, er prøvens varighed 2 timer.

- c) Den mundtlige delprøve afholdes i umiddelbar forlængelse af de praktiske delprøver. Ved den mundtlige delprøve skal eleven besvare spørgsmål inden for køkkenproduktion og indgå i dialog herom med udgangspunkt i den tildelte opgave ved den delvis frie praktiske delprøve. Delprøven bedømmes med en karakter. Delprøvens varighed er 20 minutter.

Stk. 2. Grundelementer for prøven, der aflægges efter stk. 1, nr. 1, er følgende:

- 1) Mål og krav, hvorefter eleven skal demonstrere viden og færdigheder om anvendelse af grundtilberedningsmetoder og råvarehåndtering samt forståelse for kalkulation.
- 2) Eksaminationsgrundlag, som udgøres af det faglige indhold i et praksisorienteret projekt.
- 3) Bedømmelsesgrundlag, som udgøres af projektet og den mundtlige præstation.
- 4) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Skolen fastsætter nærmere bedømmelseskriterier. De lokalt fastsatte bedømmelseskriterier skal fremgå af skolens lokale undervisningsplan.

Stk. 3. Grundelementer for prøven, der aflægges efter stk. 1, nr. 2, er følgende for så vidt angår:

- 1) Den skriftlige, teoretiske delprøve:
 - a) Mål og krav, hvorefter eleven skal demonstrere viden om råvarer, tilberedning, sensorik, fødevarehygiejne, arbejdsmiljø samt foretage beregninger og kalkulation.
 - b) Eksaminationsgrundlaget, som er et opgavesæt, der består af multiple choice opgaver og en kalkulationsopgave.
 - c) Bedømmelsesgrundlaget, som er elevens skriftlige besvarelse af opgavesættet.
 - d) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation bedømmes på korrekt besvarelse af spørgsmål om:
 - i) Råvarers kvalitet, sæson, anvendelsesmuligheder herunder køkkentekniske egenskaber.
 - ii) Tilberedningsmetoder og -tekniker, samt sensorik.
 - iii) Specialkost og allergener.
 - iv) Fødevarehygiejne og egenkontrol, samt bæredygtighed, madspild og arbejdsmiljø.
- 2) Den praktiske delprøve, som er den bundne opgave:
 - a) Mål og krav, hvorefter eleven skal kunne tilberede en ret inden for sit speciale ved anvendelse af grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder, materialer, værktøj og udstyr samt sikre fødevarehygiejne og planlægge, tilberede og anrette efter en given opskrift.

- b) Eksaminationsgrundlaget, som er en lodtrukken opgave i form af en opskrift fra undervisningsmaterialet med tilhørende råvarer.
 - c) Bedømmelsesgrundlaget, som er elevens arbejdsproces og den færdige ret.
 - d) Bedømmelseskriterierne, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation bedømmes efter de i censorvejledningen nærmere fastsatte bedømmelseskriterier på:
 - i) Anvendelse af tilberedningsmetoder og køkkentekniske egenskaber, råvarer, valg og anvendelse af udstyr og værktøj samt smagsjustering og anretning i henhold til opskrift.
 - ii) Arbejdets udførelse i forhold til hygiejne, arbejdsplanlægning og affaldssortering.
- 3) Den praktiske delprøve, som er den delvis frie opgave:
- a) Mål og krav, hvorefter eleven skal kunne planlægge og tilberede en ret inden for sit speciale på højt fagligt niveau, ved anvendelse af grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder, materialer, værktøj og udstyr, udarbejdelse af opskrift og dokumentation af arbejdsplan samt sikre fødevarerhygiejne og planlægning i overensstemmelse med principper for bæredygtighed og mindst muligt madspild.
 - b) Eksaminationsgrundlaget, som er det lodtrukne opgavekort med tilhørende råvarer, elevens opskrift og arbejdsplan.
 - c) Bedømmelsesgrundlaget, som er elevens arbejdsproces og den færdige ret.
 - d) Bedømmelseskriterierne, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation bedømmes efter de i censorvejledningen nærmere fastsatte bedømmelseskriterier på:
 - i) Valg og anvendelse af tilberedningsmetoder og køkkentekniske egenskaber, råvarer, udstyr, værktøj, smagsjustering og anretning.
 - ii) Arbejdets udførelse i forhold til hygiejne, arbejdsplanlægning, bæredygtighed, affaldssortering og ressourceanvendelse.
- 4) Den mundtlige delprøve:
- a) Mål og krav, hvorefter eleven skal kunne forklare, begrunde og reflektere over de valg, eleven har truffet i den praktiske opgaveløsning, som skal belyse valgenes betydning for retten samt alternativer til de trufne valg. Der indgår emner som produktionsplanlægning, bæredygtighed, hygiejne, udvikling og samarbejde.

- b) Eksaminationsgrundlaget, som er opgavekortet til den delvis frie praktiske prøve og elevens praktiske arbejdsprocesser under udførelse af denne prøve.
- c) Bedømmelsesgrundlaget, som er elevens mundtlige præstation under delprøven.
- d) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation bedømmes ud fra, om eleven kan forklare, begrunde og reflektere over de valg, eleven har truffet i forhold til:
 - i) Råvarerne og kvalitetssikring heraf.
 - ii) Tilberedningsmetoder og køkkentekniske egenskaber.
 - iii) Justeringer af konsistens og smag.
 - iv) Produktionsform, samarbejde, bæredygtighed, hygiejne og kritiske kontrolpunkter.

Stk. 4. For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven mindst have opnået karakteren 02 som gennemsnit af karakterer for alle fag i hovedforløbet samt mindst have opnået karakteren 02 i hver enkelt delprøve i den afsluttende prøve, jf. stk. 1-3.

Stk. 5. Ved uddannelsens afslutning udsteder det faglige udvalg et svendebrev til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. På svendebrevet anføres delkaraktererne og den samlede karakter for prøven. Det faglige udvalg kan pålægge svendebrevet udmærkelse for veludført svendep prøve med betegnelserne "Bronze", "Sølv" eller "Guld".

§ 7. Afsluttende standpunktskarakterer og prøver i fag på gymnasialt niveau indgår i eux-bevis efter reglerne herom i lov om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v. og bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 8. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2022.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 326 af 1. marts 2021 om erhvervsuddannelsen til gastronom ophæves.

Stk. 3. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen før bekendtgørelsens ikrafttræden. For sådanne elever finder de hidtil gældende regler i bekendtgørelse nr. 326 af 1. marts 2021 om erhvervsuddannelsen til gastronom anvendelse.

Stk. 4. Elever, som nævnt i stk. 3, kan i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan og efter aftale med den eventuelle

oplæringsvirksomhed overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse.

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 10. maj 2022

MARTIN LARSEN
VICEDIREKTØR

/ Christian Fentz

Bilag 1**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 smørrebrød, buffet, receptioner og selskaber (kolde, lune og varme retter),
- menuplanlægning og kalkulation samt
- kunde- og gæstebetjening i forskellige servicesituationer.

*) Note:

Elever, der er fyldt 25 år, når uddannelsen påbegyndes, og som har mindst 2 års relevant erhvervserfaring, skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden oplæring, men med mulighed for at modtage undervisning i og afslutte fag fra grundforløbet med sigte på at opnå certifikater, som er en forudsætning for overgang til uddannelsens hovedforløb, jf. lovens § 66 y, stk. 1, nr. 1. Det fremgår af § 3, stk. 4, hvilke certifikater og lignende eleven skal have opnået i denne uddannelse.

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

Relevant erhvervserfaring	Varighed	Afkortning af det standardiserede euv-forløb (oplæring mdr.)
Det forudsættes, at relevant erhvervserfaring er opnået i jobfunktioner relateret til menuplanlægning, grundtilberedning og anretning, herunder:	6-12 måneder	3

- varemodtagelse og egenkontrol, - grundtilberedning og produktion til a la carte og selskaber (kolde og varme retter) samt - menuplanlægning og kalkulation.		
	12-18 måneder	9
	18-24 måneder	15

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

Relevant erhvervserfaring	Varighed	Afkortning (oplæring mdr.)
Det forudsættes, at relevant erhvervserfaring er opnået i jobfunktioner relateret til menuplanlægning, grundtilberedning, anretning, kunde- og gæstebetjening, herunder:	6-12 måneder	3
- varemodtagelse og egenkontrol, - grundtilberedning og produktion til smørrebrød, buffet, receptioner og selskaber (kolde og varme, lune retter), - menuplanlægning og kalkulation samt - kunde- og gæstebetjening i forskellige salgs- og service-situationer.	12-18 måneder	9
	18-24 måneder	15

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

Uddannelse	Titel	Uddannelseskode	Afkortning (skoleuger)	Afkortning (oplæring mdr.)
Erhvervsuddannelse	Bager og konditor	1720	-	3
	Gourmetslagter med specialet delikatesse	1670	-	12
	Gourmetslagter med specialet butik	1670	-	6
	Ernæringsassistent	1680	-	9
	Gastronom med specialet smørrebrødsjomfru	1715	10	14
	Gastronom med specialet cater	1715	10	12

	Gastronom med specialt smørrebrød og catering	1715	10	14
	Receptionist	1710	-	3
	Tjener	1705	-	15
Arbejdsmarkedsuddannelser	Anretning	48813	0,6	-
	Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049	0,4	-
	Arbejds miljø 2 i faglærte og ufaglærte job	48050	0,4	-
	Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser	49830	0,6	-
	Bæredygtig produktion af mad og fødevarer	49843	0,4	-
	Bæredygtighed på hotel & restaurant	49486	0,4	-
	Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	40781	0,4	-
	Danske egnsretter	48834	0,4	-
	Det klimavenlige køkken	49852	0,4	-
	Diæter ved allergi og fødevareintolerance	48792	0,4	-
	Energiopbyggende retter til møder og konferencer	48836	0,4	-
	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	40392	0,4	-
	Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	48325	0,4	-
	Fødevarehygiejne og egenkontrol	47481	0,8	-
	Grundtilberedning	48837	0,6	-
	Udvikling af nye retter	48838	0,4	-
	Iværksætteri – fra ide til forretningsplan	48763	0,4	-
	Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening	48872	0,4	-
	Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1	48817	0,4	-

Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 2	48818	0,4	-
Råvarernes madlavningstekniske egenskaber	48808	0,6	-
Madfremstilling uden fødevareallergi	48824	0,2	-
Mad til take away	49782	0,2	-
Molekylær gastronomi	48843	0,4	-
Kalkulation i køkken trin 1	48822	0,4	-
Kalkulation i køkken trin 2	48823	0,2	-
Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr	47483	0,4	-
Råvarer i køkkenet trin 1	48826	0,4	-
Råvarer i køkkenet trin 2	48827	0,4	-
Salg og service i gæstebetjening	47692	0,2	-
Planlægning af menu	48844	0,4	-
Sensorisk analyse	48797	0,6	-
Sensorisk anretning	48795	0,4	-
Service og værtskab på hotel og restaurant	47693	0,4	-
Syltning og fermentering af sæsonens råvarer	48682	0,6	-
Vejledning om fødevareallergi	48833	0,2	-
Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	47256	0,6	-
Ernæringsrigtige retter - trin 1	48819	0,4	-
Ernæringsrigtige retter - trin 2	48820	0,4	-

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

Uddannelse	Titel	Uddannelseskode	Afkortning (skoleuger)	Afkortning (oplæring mdr.)

Erhvervsuddannelse	Bager og konditor	1720	-	3
	Gourmetslagter med specialet delikatesse	1670	-	14
	Gourmetslagter med specialet butik	1670	-	3
	Ernæringsassistent	1680	-	9
	Gastronom med specialet kok	1715	10	15
	Receptionist	1710	-	3
	Tjener	1705	-	6
Arbejdsmarkedsuddannelser	Anretning	48813	0,6	-
	Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049	0,4	-
	Arbejds miljø 2 i faglærte og ufaglærte job	48850	0,4	
	Bæredygtig ift. fødevarer, service & oplevelser	49830	0,6	
	Bæredygtig produktion af mad og fødevarer	49843	0,4	
	Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	40781	0,4	-
	Bæredygtighed på hotel og restaurant	49486	0,4	
	Danske egnsretter	48834	0,4	-
	Danske tapas	48835	0,4	
	Det klimavenlige køkken	49852	0,4	-
	Diæter ved allergi og fødevareintolerance	48792	0,4	-
	Energiopbyggende retter til møder og konferencer	48836	0,4	-
	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	40392	0,4	-
	Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	48325	0,4	-
	Fødevarehygiejne og egenkontrol	47481	0,8	-
	Grundtilberedning	48837	0,6	-
	Udvikling af nye retter	48838	0,4	-
	Iværksætteri – fra ide til forretningsplan	48763	0,4	-

Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening	48872	0,4	-
Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1	48817	0,4	-
Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 2	48818	0,4	-
Kalkulation i køkkenet trin 1	48822	0,4	-
Kalkulation i køkkenet trin 2	48823	0,2	-
Madfremstilling uden fødevareallergi	48824	0,2	-
Mad til take away	49782	0,2	-
Nye pålægstyper af sæsonens råvarer	48681	0,4	-
Produktion af smoothies, greenies og juice To Go	48846	0,2	
Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr	47483	0,4	-
Råvarer i køkkenet - trin 1	48826	0,4	-
Råvarer i køkkenet - trin 2	48827	0,4	-
Salg og service i gæstebetjening	47692	0,2	-
Sensorisk analyse	48797	0,6	-
Sensorisk anretning	48795	0,4	-
Service og værtskab på hotel og restaurant	47693	0,4	-
Smørrebrøds køkken - trin 1	48828	0,4	-
Smørrebrøds køkken - trin 2	48829	0,4	-
Ernæringsrigtige retter trin 1	48819	0,4	-
Ernæringsrigtige retter trin 2	48820	0,4	-
Syltning og fermentering af sæsonens råvarer	48682	0,6	-

	Vejledning om fødeva- reallergi	48833	0,2	-
	Værktøjer til risiko- analyse i madprodukti- onen	47256	0,6	-