



Lovtidende A

2025

Udgivet den 25. februar 2025

20. februar 2025.

Nr. 194.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til tjener

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 961 af 16. august 2024, 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 Tjeneruddannelsen, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 1, stk. 1, nr. 15 og 16, i bekendtgørelse nr. 971 af 16. august 2024 om delegation til Styrelsen for Undervisning og Kvalitet og Styrelsen for It og Læring af adgangen til udstedelse af bekendtgørelser:

Formål og opdeling

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

- 1) Tjenerarbejde, servicering, vejledning og betjening af gæster på hoteller, conferencecentre, caféer, kroer, restauranter, selskabslokaler, barer og feriecentre m.v.
- 2) Arbejdsplanlægning, organisering og samarbejde under hensyntagen til miljø, sikkerhed og hensigtsmæssig ressourceanvendelse.

Stk. 2. Eleven skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for specialet, jf. stk. 3.

Stk. 3. Uddannelsen afsluttes med specialet tjener, niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Stk. 4. Uddannelsen kan gennemføres som eux-forløb.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 3 år og 10 måneder til 4 år, jf. dog stk. 3. Uddannelsens varighed er inklusive grundforløbs 1. og 2. del, på hver 20 uger, og hovedforløbet.

Stk. 2. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens hovedforløb 2 år og 10 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 20 uger fordelt på tre skoleperioder.

Stk. 3. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsens hovedforløb 2 år og 9 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 18 uger.

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.

Stk. 5. Uanset bestemmelserne i stk. 2 og 3 varer uddannelsens hovedforløb for elever i eux-forløb 3 år, hvoraf skoleundervisningen udgør 59,6 uger fordelt på mindst 3 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, udvælge og anvende 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 til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistisk behandling.
- 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, 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 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. Fag, der erstatter naturfag, jf. stk. 6, har samme beståkrav som naturfag, uanset erstatningsfagets eller -fagernes niveau.

Stk. 9. Elever, der har gennemført grundforløbet til receptionistuddannelsen eller gastronomuddannelsen, har adgang til hovedforløbet på tjeneruddannelsen.

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan klargøre og forestå servering, opdækning og afrydninger, herunder anvende faglige arbejdsmetoder til servering på en ergonomisk hensigtsmæssig måde.
- 2) Eleven kan anvende it, online søgefunktioner, betalingsterminaler og sociale medier i betjeningen af gæster efter gældende regler om behandling af persondata.
- 3) Eleven kan anvende viden om gastronomi til at gæsteforklare og sammensætte menuer.
- 4) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.
- 5) Eleven kan modtage bestillinger og forestå salg med anvendelse af salgsfremmende teknikker.
- 6) Eleven kan foretage almindelig bar- og caféservering, fremstille drinks og servere kaffe og te med *avec*.
- 7) Eleven kan anvende faglige arbejdsmetoder, værktøj og udstyr, herunder tilberedninger og anretninger, foran gæsten.
- 8) Eleven kan planlægge selskaber, receptioner, møder og konferencer afstemt efter anledning, gæstetype og formål.
- 9) Eleven kan formidle og kommunikere professionelt med gæsten på grundlag af viden om gæstespsykologi, konflikthåndtering og service med henblik på, at gæsten får en god oplevelse.
- 10) Eleven kan bidrage til værdiskabelse på baggrund af viden om tendenser i branchen, oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift samt bidrage til et optimalt ressourceforbrug.
- 11) Eleven kan selvstændigt sikre, at arbejdet udføres under hensyntagen til personlig hygiejne og fødevarerhygiejne.
- 12) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer af praksis.
- 13) Eleven kan udføre arbejdsopgaver i henhold til forskrifter om arbejdspladssikkerhed og inddrage viden herom i det daglige arbejde samt bidrage til udvikling af et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.
- 14) Eleven kan anvende dansk og engelsk fagsprog i gæstebetjeningen og vejlede gæster på engelsk.
- 15) Eleven kan anvende ledelsesværktøjer til grundlæggende ledelsesopgaver i restauranten.

Stk. 2. 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 euforløb, dog med undervisningstiden 100 timer svarende til 4 uger.
- 7) Erhvervsområdeprojekt, jf. læreplanen om erhvervsområdet udviklet til brug for tekniske euforløb, 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. 3. 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. 4. 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 erhvervs erfaring 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 bedømmes efter 7-trinsskalaen. Prøven består af en skriftlig prøve og en praktisk prøve. Prøven udgør en svendeprobe. Prøven afholdes af skolen i samarbejde med det faglige udvalg. Der gives én karakter for hver af de to prøver. Karaktererne for de to prøver meddeles samtidigt umiddelbart efter den praktiske prøve. Opgaverne til prøverne stilles af skolen i samarbejde med den opgavekommission, der er nedsat af det faglige udvalg. Alle opgaver løses individuelt. Det er en forudsætning for at bestå svendepøven, at begge prøver enkeltvis er bestået. Prøven afholdes på følgende måde:

- 1) Den skriftlige prøve består af en opgave, der stilles inden for målene for det valgfri uddannelsesspecifikke fag, som eleven har valgt som sit profilfag. Prøven

varer 4 timer og besvares elektronisk. Prøven afholdes 10 skoledage før den praktiske prøve.

- 2) Den praktiske prøve består af to delprøver. Den første delprøve består af en borddækningsopgave, der varer 1 time og 15 minutter. Den anden delprøve består af opgaver i fremstilling af en drink, en særlig servering, gæsteforklaring og dialog om den praktiske opgaveløsning. Den anden delprøve varer 45 minutter. Eleven trækker dagen før afviklingen af den praktiske delprøve et opgavekort, der indeholder oplysninger om de opgaver, der indgår i de to delprøver. Eleven har herefter 3 timer til at forberede løsning af de opgaver, der er beskrevet i opgavekortet. Forberedelsen udarbejdes som en skriftlig besvarelse. Opgaven til den særlige servering trækkes på prøvedagen under afvikling af den anden delprøve og udføres uden forberedelsestid. Den praktiske prøve forberedes og udføres uden brug af hjælpemidler. Den praktiske prøve gennemføres i slutningen af den sidste skoleuge.

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

- 1) Skriftlig prøve:
 - a) Mål og krav, hvorefter eleven skal demonstrere viden og færdigheder ved beskrivelse, forklaring og argumentation i den skriftlige besvarelse.
 - b) Eksaminationsgrundlaget, som udgøres af den skriftlige besvarelse af den stillede opgave.
 - c) Bedømmelsesgrundlag, som udgøres af elevens skriftlige besvarelse.
 - d) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation bedømmes efter de i censorvejledningen nærmere beskrevne bedømmelseskriterier.
- 2) Praktisk prøve:
 - a) Mål og krav, hvorefter eleven skal demonstrere viden og færdigheder ved menu- og drikkevaresammensætning, borddækning, mixning af drink, udførelse af særlig servering samt gæsteforklaring.
 - b) Eksaminationsgrundlaget, som udgøres af de trukne opgaver og elevens skriftlige besvarelse heraf samt udførelsen af de praktiske opgaver, jf. stk. 1, nr. 2.
 - c) Bedømmelsesgrundlaget, som udgøres af elevens individuelle skriftlige besvarelse og samlede præstation i den praktiske prøve.
 - d) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation bedømmes efter de i censorvejledningen nærmere beskrevne bedømmelseskriterier på:
 - i) Menu- og drikkevaresammensætning i forhold til sæson, gæster, anledning, gastronomi, sensorik og økonomi.
 - ii) Borddækningsregler.
 - iii) Anvendelse af fagudtryk.
 - iv) Mixologi.
 - v) Særlige serveringer.
 - vi) Gæsteforklaring.

Stk. 3. For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et karaktergennemsnit på mindst 2,0 af alle karakterer for alle fag i hovedforløbet. Det valgfrie uddannelsesspecifikke fag, som eleven har valgt som profilfag skal særskilt bestås. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget. Begge delprøver i den afsluttende prøve skal være bestået.

Stk. 4. Ved uddannelsens afslutning udsteder det faglige udvalg et svendebrev til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. På svendebrevet påføres resultatet for prøven og det profilfag, som eleven har gennemført. Det faglige udvalg kan påtegne svendebrevet udmærkelse for veludført svendeprobe 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 2025.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 168 af 19. februar 2024 om erhvervsuddannelsen til tjener 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. 168 af 19. februar 2024 om erhvervsuddannelsen til tjener 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 20. februar 2025

P.D.V.

CHRISTIAN VESTERGAARD SLOTH
KONTORCHEF

/ Mikkell Jakobsen

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**

For at opfylde kravet om mindst 2 års relevant erhvervserfaring skal eleven have været beskæftiget med jobfunktioner relateret til tjenerarbejde, servering, vejledning og betjening af gæster, herunder

- selskabsbestilling,
- planlægning og afvikling af selskaber, receptioner og konferencer,
- selskabsservering,
- a la carte servering,
- udskænkning af drikkevarer, herunder vejledning i valg af drikkevarer,
- gæstebetjening, og
- kendskab til gastronomi, menusammensætning

^{*)} 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.

2. Erhvervserfaring, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

Relevant erhvervserfaring	Varighed	Afkortning af standardiseret euv-forløb (oplæring mdr.)
Det forudsættes, at erhvervserfaringen er opnået i jobfunktioner relateret til praktisk tjenerarbejde, herunder - planlægning og afvikling af selskaber, receptioner og konferencer som ufaglært tjener - selskabsservering som ufaglært tjener og - gæstebetjening som ufaglært tjener.	6-8 måneder	3
A la carte servering som ufaglært tjener	6-8 måneder	3
Turistbetjening som ufaglært tjener	6-8 måneder	1
Turistbetjening i øvrige virksomheder	over 6 måneder	1
Kendskab til vine og drikkevarer via ansættelse i anden virksomhed	over 6 måneder	3

Kendskab til gastronomi, menusammensætning	Over 6 måneder	1
--	----------------	---

3. Uddannelse, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

Uddannelse	Titel	Uddannelses- kode	Afkortning (skoleuger)	Afkortning (oplæring mdr.)
AMU-Uddannelsespakke: De angivne AMU-mål giver sammen med beståede grundfag i dansk og naturfag på E-niveau samt 3 måneders relevant erhvervserfaring, merit for GF2.	Tjener, fra ufaglært til faglært via AMU			
	Brancheintroduktion: Hotel, restaurant og café	22185		
	Samarbejde i grupper i virksomheden	45983		
	Introduktion til førstehjælp på jobbet	42730		
	Håndtering af uheld og ulykker	49265		
	Trivsel og arbejdsmiljø: Hotel og restaurant	20942		
	Almen fødevarehygiejne	20851		
	Drikkevarer i cafeteria og kantine	20966		
	Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke	43733		
	Vinens historie, dyrkning og fremstilling	48793		
	Servering ved selskaber og konferencer	20936		
	Tjenerens præsentationsteknikker	20818		
	Grundtilberedning	20841		
	Salg i gæstebetjeningen 1	20938		
	Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser	49830		
Erhvervsuddannelse	Gastronom med speciallet kok	1715	-	15
	Gastronom med speciallet	1715	-	12

	smørrebrødsjomfru			
	Gastronom med specialt cater	1715	-	12
	Gastronom med specialt smørrebrød og catering	1715	-	12
	Gastronomassistent	1715	-	6
	Receptionist	1710	-	6
	Hotel- og fritidsassistent (nedlagt)	1685	-	3
	Konference- og selskabsstjerner	1705	8	12
Arbejdsmarkedsuddannelser, der giver grundlag for godskrivning	Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049	0,4	-
	Bevilling og Restaurationslov: Hotel og restaurant	20821	0,2	-
	Bæredygtighed på hotel og restaurant	49486	0,4	-
	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	40392	0,4	-
	Barista 1: Tilberedning af kaffe, kakao og the	20806	0,4	-
	Barista 2: Avanceret tilberedning af kaffedrikke	20826	0,2	-
	Jobrelateret brug af styresystemer på pc	44371	0,4	-
	Kalkulation ved gæstebetjening	40914	0,2	-
	Salg i gæstebetjeningen 2	20825	0,4	-
	Menuvejledning i gæstebetjeningen	20937	0,6	-
	Håndtering af konflikter og klager fra gæsten 1	48867	0,2	-
	Håndtering af konflikter og klager fra gæsten 2	48869	0,4	-
	Gæstekommunikation: Hotel og restaurant	20824	0,8	-
	Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke	43733	0,4	-
	Selskabs- og konferencedesigner	20811	0,4	-
	Anvendte fagudtryk for tjenere	44021	1,0	-

	Forretningsforståelse og nøgletal i IT-systemer	41373	0,4	-
	Iværksætteri – ny forretningsidé	48763	0,4	-
	Kulturforståelse anvendt i gæstebetjeningen	46862	0,4	-
	Klassiske cocktails: Fremstilling og servering	20814	0,6	-
	Spiritus og avec: Præsentation og servering	20823	0,6	-
	Servering og service i restauranten	48873	0,6	-
	Gæstevejledning om franske vine og vinområder	49924	0,6	-
	Gæstevejledning om andre europæiske vine & områder	49925	0,6	-
	Gæstevejledning om amerikanske vine og vinområder	49926	0,6	-
	Gæstevejledning om oversøiske vine og vinlande	49927	0,6	-
	Gastronomisk forståelse i vinsammensætning	49928	0,6	-
Anden kompetencegivende uddannelse	Vinakademiets sommelieruddannelse		2,5	6