



Lovtidende A

2025

Udgivet den 10. april 2025

8. april 2025.

Nr. 373.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom

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 Gastronomuddannelsen, 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 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, hoteller, 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) Kok, grøn gastronomi.
- 3) Smørrebrød og catering.

Stk. 5. Uddannelsen kan gennemføres som eux-forløb i de i stk. 4, nr. 1-3, 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 specialer kok og kok, grøn gastronomi, 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 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 specialer kok og kok, grøn gastronomi, 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 specialerne kok og kok, grøn gastronomi, 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 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, 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. 5, har samme beståkrav som naturfag, uanset erstatningsfagets eller -fagernes niveau.

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

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan vurdere alle råvaregrupper ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder samt sikre en alsidig, kvalitetsbevidst udnyttelse af tilgængelige råvarer.
- 2) Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter efter en given opskrift.
- 3) Eleven kan med brug af alle typer af råvarer optimere retters smag, ernæringsværdi og bæredygtighed.
- 4) Eleven kender danske og engelske betegnelser for almindelige materialer, værktøj, og udstyr.
- 5) Eleven kan anvende de almindelige materialer, værktøj, og udstyr til effektivt at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 6) Eleven kan overholde gældende forskrifter for fødevarerhygiejne og egenkontrol, herunder kende betydningen af personlig hygiejne.
- 7) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams.
- 8) Eleven kan udføre arbejdsopgaver i henhold til forskrifter om arbejdspladssikkerhed.
- 9) Eleven kan inddrage viden om arbejdspladssikkerhed og viden om udvikling af et godt arbejdsmiljø på arbejdspladsen.
- 10) Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelse.

- delsesmuligheder med en bred forståelse for alle råvaretypers potentiale i gastronomien.
- 11) Eleven kan udnytte råvarers forskellige smagsvariationer gennem brug af forskellige tilberedningsmetoder.
 - 12) Eleven kan selvstændigt vælge og anvende de forskellige grundtilberedningsmetoder til at tilberede råvarer fra alle råvaregrupper til forretter, hovedretter, mellemretter og desserter.
 - 13) Eleven kan vælge og anvende almindelige og avancerede materialer, værktøj og udstyr til effektivt at forarbejde råvarer og tilberede retter.
 - 14) Eleven kan selvstændigt udarbejde opskrifter til retter og sammensætte menuer, der afspejler en balanceret og varieret anvendelse af råvarer i forhold til bæredygtighed, smag, anretning og salgsværdi.
 - 15) Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede retter i forskellige produktionsformer til à la carte og selskabsbestillinger med fokus på effektivitet og rentabilitet.
 - 16) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarehygiejne og udføre egenkontrol, herunder sikre fødevarerens sikkerhed i forhold til råvarer, tilberedning, konservering og opbevaring.
 - 17) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.
 - 18) Eleven kan kalkulere og indkøbe råvarer til en given ret og effektivt anvende it-teknologier til at beregne kalkulation, råvareforbrug og klimabelastning.
 - 19) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild.
 - 20) Eleven kan anvende viden om råvarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og gastronomisk innovation samt udforske nye og traditionelle råvarers gastronomiske potentiale.
 - 21) Eleven kan anvende viden om optimalt ressourceforbrug, klimabelastning og økonomi i produktionen til at udføre sit arbejde i overensstemmelse hermed.
 - 22) Eleven kan forstå og anvende dansk fagsprog og viden om værtskab og madkulturer til at gæsteforklare og betjene virksomhedens gæster og bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.
 - 23) Eleven kan identificere og vurdere forskellige typer af plantebaserede og animalske råvarer i forhold til tilgængelighed, egenskaber, sæson og anvendelsesmuligheder og potentiale i gastronomien.
 - 24) Eleven kan tilberede retter under hensyntagen til den ernæringsmæssige værdi i overvejende plantebaserede retter, herunder sikre et afbalanceret indtag af næringsstoffer.
 - 25) Eleven kan selvstændigt vælge og anvende de forskellige grundtilberedningsmetoder og teknikker til at tilberede overvejende plantebaserede og planterige retter, hovedretter, mellemretter og desserter med særligt fokus på planteproteineres køkkentekniske egenskaber og smagsvariationer.
 - 26) Eleven kan vælge og anvende almindelige og avancerede materialer, værktøj og udstyr til effektivt at forarbejde råvarer og tilberede retter.
 - 27) Eleven kan selvstændigt udarbejde vegetariske opskrifter og sammensætte plantebaserede eller planterige menuer med fokus på konsistens, sensorik, vel-smag og umami med afsæt i de almindeligt forekommende vegetariske retninger.
 - 28) Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede retter i forskellige produktionsformer til à la carte og selskabsbestillinger med fokus på effektivitet og rentabilitet.
 - 29) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarehygiejne og udføre egenkontrol, herunder sikre fødevarerens sikkerhed i forhold til råvarer, tilberedning, konservering og opbevaring.
 - 30) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.
 - 31) Eleven kan kalkulere og indkøbe råvarer til en given ret og effektivt anvende it-teknologier til at beregne kalkulation, råvareforbrug og klimabelastning.
 - 32) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild.
 - 33) Eleven kan anvende viden om plantebaserede fødevarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og gastronomisk innovation, herunder planteproteineres mæthedsfornemmelse og gastronomiske potentiale.
 - 34) Eleven kan anvende viden om optimalt ressourceforbrug, klimabelastning og økonomi i produktionen til at udføre sit arbejde i overensstemmelse hermed.
 - 35) Eleven kan forstå og anvende dansk fagsprog og viden om værtskab og madkulturer til at gæsteforklare og betjene virksomhedens gæster og bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.
 - 36) Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder.
 - 37) Eleven kan anvende grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder med en bred forståelse for alle råvaretypers potentiale til at tilberede smørrebrød, anretninger og retter til buffet.
 - 38) Eleven kan selvstændigt vælge og anvende de forskellige grundtilberedningsmetoder i forhold til alle råvaregrupper til at tilberede anretninger, smørrebrød og retter til buffet.
 - 39) Eleven kan vælge og anvende almindelige og avancerede materialer, værktøj og udstyr til effektivt at forarbejde råvarer og tilberede retter.
 - 40) Eleven kan selvstændigt udarbejde opskrifter til smørrebrød, anretninger og retter til buffet, der afspejler en balanceret og varieret anvendelse af råvarer i forhold til bæredygtighed, smag, anretning og salgsværdi.
 - 41) Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede retter i forskellige

produktionsformer til smørrebrød, buffet og catering med fokus på effektivitet og rentabilitet.

- 42) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne og udføre egenkontrol, herunder sikre fødevarerens sikkerheden i forhold til råvarer, tilberedning, konservering og opbevaring.
- 43) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.
- 44) Eleven kan kalkulere og indkøbe råvarer til en given ret og effektivt anvende it-teknologier til at beregne kalkulation, råvareforbrug og klimabelastning.
- 45) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til bæredygtighed, klimabelastning og mindst muligt madspild.
- 46) Eleven kan anvende viden om sundhed, ernæring og kulinarisk kvalitet ved planlægning, tilberedning og anretning, herunder viden om specialkost og allergener.
- 47) Eleven kan anvende it til at foretage ernæringsberegninger.
- 48) Eleven kan anvende viden om optimalt ressourceforbrug, klimabelastning og økonomi i produktionen til at udføre sit arbejde i overensstemmelse hermed.
- 49) Eleven kan forstå og anvende dansk fagsprog og viden om værtskab og madkulturer til at gæsteforklare og betjene virksomhedens gæster og bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.
- 50) Eleven kan anvende viden om råvarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og fornyelse.

Stk. 2. For elever i alle trin og specialer gælder målene i stk. 1, nr. 1-9. For elever i specialet kok (trin 2) gælder desuden målene i stk. 1, nr. 10-22, for elever i specialet kok, grøn gastronomi (trin 2), gælder desuden målene i stk. 1, nr. 23-36, og for elever i specialet smørrebrød og catering (trin 2) gælder desuden målene i stk. 1, nr. 37-50.

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 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 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, kok, grøn gastronomi, 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 svendep prøve. Op-gaver 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 svendepróven er gennemsnittet af de fire afgivne karakterer. Det er en forudsætning for at bestå svendepróven, at alle fire delprøver enkeltvis er bestået. Próven afholdes, når eleven opfylder øvrige forudsætninger for udstedelse af skolebevis. Próven afholdes på følgende måde:

- a) En skriftlig, teoretisk delprøve afholdes i andensidste skoleuge. Delpróven består af multiple choice opgaver og af opgaver i kalkulation. Delpróven bedømmes med en karakter. Opgaven løses digitalt. Delpróvens varighed er 2 timer.
- b) To praktiske delprøver, som består af en bunden henholdsvis en delvis fri opgave. Delpróverne afholdes samtidigt i den sidste skoleuge. Delpróverne har en samlet varighed på 3 timer og 30 minutter. Delpróverne består af opgaver i køkkenproduktion. Begge delprøver tildeles ved en samlet lodtrækning, der finder sted dagen før den praktiske prøves afholdelse. Opgavekortet til den delvis fri opgave udleveres til eleven ved trækning, mens opgavekortet til den bundne opgave først udleveres til eleven, når den praktiske prøve går i gang. Ved den praktiske prøves start afleverer eleven den skriftlige besvarelse, der indgår i den delvis fri opgave. Den bundne opgave består af tilberedning efter en opskrift. Den delvis frie opgave består af tilberedning og produktionsplanlægning som 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 trækker eleven et opgavekort med faglige spørgsmål inden for specialets kompetencemål, som eleven skal besvare og indgå i dialog om. Delpróven bedømmes med en karakter. Delpróvens varighed er 20 minutter. Próven er uden forberedelsestid og uden brug af hjælpemidler.

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 be-

dømmelseskriterier 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 af opgaver i kalkulation.
 - 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 fødevarehygiejne 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 besvare de stillede faglige spørgsmål og indgå i uddybende dialog, forklare og reflektere over faglig viden og faglige problemstillinger inden for specialets kompetencemål. Der indgår emner som råvareforståelse, tilberedningsmetoder og -tekniker, køkkentekniske egenskaber og hygiejne.
 - b) Eksaminationsgrundlaget, som er spørgsmål, der fremgår af lodtrukne, ukendte opgavekort.
 - c) Bedømmelsesgrundlaget, som er elevens mundtlige præstation under delprøven.
 - d) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation, som bedømmes ud fra, om eleven kan besvare, forklare, reflektere over de faglige spørgsmål, der fremgår af opgavekortet.

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 påtegne svendebrevet udmærkelse for veludført svendep prøve med betegnelserne "Bronze", "Sølv" eller "Guld". Ved afslutning af trin 1 gastronomassistent udsteder skolen et uddannelsesbevis til eleven.

§ 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. 227 af 2. marts 2023 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. 227 af 2. marts 2023 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 8. april 2025

P.D.V.

CHRISTIAN VESTERGAARD SLOTH
KONTORCHEF

/ Mikkel 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**Specialet kok og kok, grøn gastronomi:

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 à 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 og kok, grøn gastronomi

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

planlægning, grundtilberedning og anretning, herunder:		
– varemottagelse og egenkontrol,		
– grundtilberedning og produktion til à la carte og selskaber (kolde og varme retter) samt	12-18 måneder	9
– menuplanlægning og kalkulation.	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
– varemottagelse og egenkontrol,		
– grundtilberedning og produktion til smørrebrød, buffet, receptioner og selskaber (kolde og varme, lune retter),	12-18 måneder	9
– menuplanlægning og kalkulation samt		
– kunde- og gæstebetjening i forskellige salgs- og service-situationer.	18-24 måneder	15

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

Uddannelse	Titel	Uddannelseskode	Afkortning (skoleuger)	Afkortning (oplæring mdr.)
AMU-uddannelsespakken: De angivende AMU-mål giver sammen med bestående grundfag i dansk og naturfag på E-niveau samt 3 må-	Kompetence- og certifikat givende fag på GF2 via AMU			

neders relevant erhvervserfaring, merit for GF2				
	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 fødevarerhygiejne	20851		
	Drikkevarer i cafeteria og kantine	20966		
	Servering ved selskaber og konferencer	20936		
	Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant 1	48870		
	Råvarer i køkkenet - trin 1	48826		
	Grundlæggende ernæring og sundhed	20889		
	Grundtilberedning	20841		
	Anretning og menu sammensætning	20844		
	Fremstilling af supper og saucer 1	20853		
	Kalkulation i køkkenet – trin 1	20848		
	Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser	49830		
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	Arbejdsmiljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049	0,4	-
	Arbejdsmiljø 2 i faglærte og ufaglærte job	48050	0,4	-
	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	-
	Fremstilling og udvikling af danske egnsretter	20860	0,4	-
	Det klimavenlige køkken	49852	0,4	-
	Diæter ved allergi og fødevareintolerance	20888	0,4	-
	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	40392	0,4	-
	Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	48325	0,4	-
	Fødevarehygiejne og egenkontrol	20850	0,8	-
	Innovativ gastronomi	20965	0,6	-
	Iværksætteri – fra ide til forretningsplan	48763	0,4	-
	Tilberedning af lune og kolde anretninger	20846	0,6	-
	Udvidet råvarekendskab	20843	0,6	-
	Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer	20842	0,6	-
	Mad til take away	49782	0,2	-
	Kalkulation i køkkenet - Trin 1	20848	0,2	-
	Kalkulation i køkkenet - Trin 2	20849	0,2	-

Salg i gæstebetjeningen	20938	0,4	-
Sensorisk analyse	20871	0,4	-
Sensorik for begyndere	20870	0,6	-
Gæstekommunikation: Hotel og restaurant	20824	0,8	-
Syltning og fermentering af sæsonens råvarer	20862	0,6	-
Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	20891	0,6	-

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	Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049	0,4	-
	Arbejds miljø 2 i faglærte og ufaglærte job	48850	0,4	
	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	
	Fremstilling og udvikling af danske egnsretter	20860	0,4	-
	Danske tapas	48835	0,4	
	Det klimavenlige køkken	49852	0,4	-

Diæter ved allergi og fødevareintolerance	20888	0,4	-
Energiopbyggende retter til møder og konferencer	48836	0,4	-
Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	48325	0,4	-
Fødevarehygiejne og egenkontrol	20850	0,8	-
Innovativ gastronomi	20965	0,6	-
Iværksætteri – fra ide til forretningsplan	48763	0,4	-
Kalkulation i køkkenet - Trin 1	20848	0,2	-
Kalkulation i køkkenet - Trin 2	20849	0,2	-
Fødevareallergi: Vejledning og erstatningsråvarer	20843	0,6	-
Mad til take away	49782	0,2	-
Produktion af smoothie, greenie og juice	20859	0,2	-
Udvidet råvarekendskab	20843	0,6	-
Sensorisk analyse	20871	0,4	-
Sensorik for begyndere	20870	0,6	-
Gæstekommunikation: Hotel og restaurant	20824	0,8	-
Smørrebrødsværkstedet	20840	0,6	-
Innovativt smørrebrød	20839	0,6	-
Syltning og fermentering af sæsonens råvarer	20862	0,6	-
Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	20891	0,6	-