



Lovtidende A

2016

Udgivet den 31. december 2016

21. december 2016.

Nr. 1774.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 1077 af 8. juli 2016, og § 4, stk. 1 og 2, samt § 7, stk. 3, i lov om studiekompetencegivende eksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v., jf. lovbekendtgørelse nr. 961 af 1. september 2014, og efter bestemmelse fra, samråd med og inddragelse af Fagligt udvalg for Gastronomuddannelsen fastsættes efter bemyndigelse:

Formål og opdeling

§ 1. Erhvervsuddannelsen til gastronom har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og praktiskuddannelse 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 livs-lang 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 livs-lang 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.

Stk. 6. Uddannelsen udbydes med talentspor i de i stk. 4 nævnte specialer.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 2 år til 4 år og 9 måneder, inklusive grundforløbet.

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 1 år og 5 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 15 uger. Uddannelsens speciale smørrebrød og catering, trin 2, varer yderligere 1 år og 4 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 12,5 uge.

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 praktikperioder, der ikke er afsluttende, skal have et omfang af ca. et halvt års varighed.

Stk. 6. En skole med et hertil tilstrækkeligt elevantal i eux-forløb skal tilrettelægge undervisningen i parallelle spor, således at eleverne i et spor er i praktiskuddannelse, mens eleverne i et andet spor er i skoleundervisning. Skoleperioder, der indeholder undervisning i gymnasiale fag, skal afsluttes ved en gymnasial eksamenstermin.

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-6.

Stk. 2. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Samarbejde om løsning af faglige opgaver.

- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Gængse råvarer til madfremstilling.
- 4) Indkøb, bestilling og modtagelse af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængde.
- 5) Grundtilberedningsmetoder, herunder energiformer, produktionsformer og egenkontrol.
- 6) Fødevarers naturfaglige egenskaber, herunder energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning.
- 7) Fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse.
- 8) Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling.
- 9) Dansk og international madkultur.
- 10) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning.
- 11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.
- 12) Servering af almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed samt energiomsætning ved produktionen heraf.
- 13) Opstilling af budget og prisberegning af varer, herunder statistik, tabeller og grafer.
- 14) Principper for markedsføring.
- 15) Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 16) Ergonomiske forskrifter og anbefalinger, herunder behandling af fysiske begreber.
- 17) Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger.
- 18) Samspillet mellem samfund, fødevareproduktion og miljø, herunder energikilder og vedvarende energi.
- 19) Økologi, bæredygtighed og energiforbrug.

Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.
- 2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer.
- 3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarehygiejne.
- 4) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning samt gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.

Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer,
- 2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer,
- 3) indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer,
- 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,

- 5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,
- 6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet under anvendelse af it-værktøjer til tekstbehandling,
- 7) servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed,
- 8) foretage budgettering under anvendelse af it-værktøjer til talbehandling og prisberegning af fødevarer, herunder statistiskbehandling gennem tabeller og grafer,
- 9) portionere og anrette til selvbetjening,
- 10) foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurantionsområdet,
- 11) betjene gæster og kunder i forskellige service- og salgssituationer,
- 12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad,
- 13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,
- 14) foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger,
- 15) anvende basale fagrelevante informationer om miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed og
- 16) anvende regnetekniske hjælpemidler.

Stk. 5. 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. 6. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarehygiejne, jf. Fødevarestyrelsens regler inden ophævelsen pr. 1. november 2014.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne", efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Stk. 7. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene i stk. 2-6, have gennemført følgende grundfag:

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

Stk. 8. For elever i eux-forløb træder fagene i stk. 7, nr. 4-6, i stedet for det i stk. 5, nr. 2, nævnte fag.

Stk. 9. For elever, der opnår de i stk. 7 nævnte kompetencer i et grundforløb, skal fagene nævnt i bestemmelsens 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 nr. 4-6 være gennemført i grundforløbets 2. del med varigheder på henholdsvis 4 uger, 2 uger og 2 uger.

Stk. 10. Er der i stk. 5 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. 7, uanset en forskel på de pågældende niveauer.

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan vurdere råvarer.
- 2) Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.
- 3) Eleven kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.
- 4) Eleven kan tilberede fastfood, varme, lune og kolde retter ud fra korrekte grundtilberedningsmetoder og i henhold til regler om hygiejne og virksomhedens egenkontrolprogram til servering i selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hoteller, restauranter og diner transportable.
- 5) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette menuer ud fra ernæringsmæssige hensyn og foretage ernæringsberegning med baggrund i gældende lovgivning.
- 6) Eleven kan tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i køkkenet i de almindeligste forretningstyper og følge disses udvikling.
- 7) Eleven kan arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet.
- 8) Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar.
- 9) Eleven kan være fleksibel og indgå i samarbejde med kollegaer, kunder og andre interessenter, uanset etnisk baggrund.
- 10) Eleven kan formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter.
- 11) Eleven kan analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- 12) Eleven kan erkende egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder som grundlag for livslang læring.
- 13) Eleven kan betjene virksomhedens kunder og gæster under hensyntagen til nationalitet.
- 14) Eleven kan tage et medansvar for, at gæsterne føler sig velkomne og får en god oplevelse.
- 15) Eleven kan betjene og gæsteforklare om menuer og madkulturer samt anvende almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans på engelsk.
- 16) Eleven kan forholde sig til, hvilken betydning de enkelte medarbejders funktion og organisatoriske placering har for virksomhedens daglige drift, innovation og lønsomhed samt bidrage til et godt arbejdsmiljø.
- 17) Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata.
- 18) Eleven kan klargøre, tilberede og anrette køkkenets grundrepertoire.
- 19) Eleven kan komponere, opskriftsætte og tilberede forskellige retter af sæsonvarer med begyndende kreativitet, beregne vareforbrug og udarbejde kalkulationer med selvstændighed og begyndende rutine.
- 20) Eleven kan sammensætte og tilberede selskabsmenuer.
- 21) Eleven kan arbejde med såvel á la carte- som selskabsbestillinger.
- 22) Eleven kan udføre salg og gæstebetjening med selvstændighed og begyndende rutiner.
- 23) Eleven kan placere det almindeligt forekommende sortiment af mad og drikkevarer m.v. i salgsområder.
- 24) Eleven kan udarbejde enkle salgs- og markedsføringsmaterialer på engelsk.
- 25) Eleven kan arbejde med smørrebrøds-, buffet- og selskabsbestillinger.
- 26) Eleven kan komponere, opskriftsætte, tilberede og anrette forskellige former for smørrebrød, morgenanretninger, kolde og lune retter og buffeter med begyndende kreativitet og ved anvendelse af sæsonvarer.

Stk. 2. For elever i alle trin og specialer gælder målene i stk. 1, nr.1-18. For elever i specialet kok (trin 2) gælder desuden målene i stk. 1, nr. 19-21, og for elever i specialet smørrebrød og catering (trin 2) gælder desuden målene i stk. 1, nr. 22-26.

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

- 1) Dansk på A-niveau, jf. bekendtgørelse om uddannelsen til højere teknisk eksamen (htx-bekendtgørelsen), dog med uddannelsestiden 175 timer svarende til 7 uger.
- 2) Engelsk på B-niveau, jf. htx-bekendtgørelsen, dog med uddannelsestiden 130 timer svarende til 5,2 uger.
- 3) Matematik på B-niveau, jf. htx-bekendtgørelsen, dog med uddannelsestiden 140 timer svarende til 5,6 uger.
- 4) Fysik på B-niveau, jf. htx-bekendtgørelsen, dog med uddannelsestiden 105 timer svarende til 4,2 uger.
- 5) Kemi på B-niveau, jf. htx-bekendtgørelsen, dog med uddannelsestiden 90 timer svarende til 3,6 uger.
- 6) Teknikfag på B-niveau, proces, levnedsmiddel og sundhed, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser, dog med uddannelsestiden 100 timer svarende til 4 uger.
- 7) Større skriftlig opgave, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser, uddannelsestid 25 timer svarende til 1 uge.
- 8) Eksamensprojekt, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser, uddannelsestid 25 timer svarende til 1 uge.
- 9) Valgfag i form af et fag på C-niveau, uddannelsestid 75 timer svarende til 3 uger, og et løft af niveau i et fag, uddannelsestid 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.
- 4) Organisation på C-niveau.

Stk. 5. Alle skoleperioder, med undtagelse af den sidste, skal bestå af undervisning i både gymnasiale fag og er-

hvervsuddannelsesfag i et sådant omfang, at der er mulighed for samspil og synergi mellem de enkelte aktiviteter. Skolens samlede tilrettelæggelse af undervisningen i eux-forløbet skal sikre synergien mellem erhvervsuddannelsens kompetencemål, og målene for de gymnasiale fag efter stk. 3. Skolen skal sikre, at undervisningen i fag på gymnasialt niveau så vidt muligt knytter an til den konkrete elevgruppes erhvervsuddannelser, herunder at opgaver, projekter m.v. i rimeligt omfang giver mulighed for at inddrage viden, begreber og indhold fra den enkelte elevs uddannelse.

Stk. 6. Uddannelsestiden for de gymnasiale fag i hovedforløbet omfatter den samlede lærerstyrede elevaktivitet, dvs. den tid, eleverne deltager i forskellige former for lærerstyret undervisning og i øvrige aktiviteter, som er organiseret af skolen til realisering af fagets formål, herunder faglig og metodisk vejledning. Uddannelsestid omfatter dog ikke elevernes forberedelse til undervisningen, det skriftlige arbejde og de officielle prøver. Skolen skal ved tilrettelæggelsen af undervisning i gymnasiale fag, hvor der ikke i uddannelsestiden indgår tid til afholdelse af prøver, sørge for at medregne fornøden tid hertil.

Stk. 7. Omfanget af det skriftlige arbejde i gymnasiale fag opgøres i elevtid. Elevtiden er den forventede tid, en gennemsnitlig elev på det pågældende niveau skal bruge for at udfærdige en besvarelse af de skriftlige opgaver i faget. For elever i eux-forløb skal der minimum afsættes 500 timers elevtid til den enkelte elevs skriftlige arbejde. Elevtiden fordeles af skolen med passende inddragelse af de principper for fordeling af elevtid, som fremgår af de gymnasiale uddannelsesbekendtgørelser. Dele af elevtiden kan dog af hensyn til synergien i det samlede eux-forløb og elevernes progression også afvikles i forbindelse med andre dele i forløbet end de gymnasiale fag, herunder grundfag i grundforløbet.

Stk. 8. Samspillet mellem skole og praktikvirksomhed beskrives i uddannelsesordningen, jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Godskrivning og merit

§ 5. Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for godskrivning på baggrund af elevens erhvervs erfaring og tidligere uddannelse samt bestemmelserne om merit er fastsat i bilag 1.

Stk. 2. Elevens uddannelsesforløb afkortes yderligere i det omfang elevens individuelle kompetencer giver grundlag herfor.

Stk. 3. Bekendtgørelse om merit i de gymnasiale uddannelser finder anvendelse for merit i fag på gymnasialt niveau, når fagene indgår som led i et eux-forløb.

Afsluttende prøve

§ 6. Som del af skoleundervisningen i uddannelsens trin 1, gastronomassistent, afholder skolen en afsluttende prøve, som består af et praktisk orienteret projekt, der indgår som eksaminationsgrundlag og delvis bedømmelsesgrundlag i en mundtlig eksamination. Projektets formål er at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige og personlige kompetencer i trin 1. Projektet tager udgangspunkt i uddannelsesspecifikke

fag. Skolen tilrettelægger forløbet af projektet i samråd med det lokale uddannelsesudvalg. Projektet løses indenfor en varighed af 0,5 uge med normal arbejdstid, mens den mundtlige eksamination varer 20 minutter pr. elev. 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.

Stk. 2. Som en del af den sidste skoleperiode i specialerne i uddannelsens trin 2 afholder skolen en afsluttende prøve, der udgør en svendep prøve.

Stk. 3. Den afsluttende prøve i specialerne tilrettelægges således:

- 1) For det i § 1, stk. 4, nr. 1, nævnte speciale består prøven af en praktisk del og en mundtlig del. Den praktiske del af prøven varer 3 timer og 30 minutter og består af to opgaver i køkkenproduktion, en bunden opgave og en delvis fri opgave, som tager udgangspunkt i en udleveret råvarekurv. Opgaverne løses individuelt. Den mundtlige del af prøven varer 20 minutter og består af spørgsmål og dialog med udgangspunkt i råvarekurvens indhold og den praktiske opgaveløsning samt dialog om relaterede emner fra de obligatoriske uddannelsesspecifikke fag. Den mundtlige del af prøven afholdes umiddelbart efter den praktiske del. Svendep prøven begynder med, at eleven trækker et opgavekort. Opgavekortet trækkes i sidste skoleuge, dagen før afviklingen af prøven. Når opgavekortet er trukket, afsættes der 4 timer til forberedelse af den praktiske og den mundtlige del af prøven, som afvikles dagen efter. Forberedelsen foregår på skolen. Under forberedelsen fremstiller eleven det materiale, der skal indgå i den praktiske del og den mundtlige del af prøven. Den del af elevens forberedelsesmateriale, der skal indgå som delvist eksaminations- og bedømmelsesgrundlag, afleveres umiddelbart efter forberedelsestiden til skolen, som videreformidler det til eksaminator og censorer. Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den praktiske og mundtlige del af prøven, og hvor den praktiske del vægter med 75 pct. og den mundtlige del med 25 pct. Karakteren for den samlede præstation meddeles eleven umiddelbart efter prøvens afslutning.
- 2) For det i § 1, stk. 4, nr. 2, nævnte speciale består prøven af en praktisk og mundtlig del. Den praktiske del af prøven varer 3 timer og 30 minutter og består af to opgaver i køkkenproduktion, en bunden opgave og en delvis fri opgave, som tager udgangspunkt i en udleveret råvarekurv. Opgaverne løses individuelt. Den mundtlige del af prøven varer 20 minutter og består af spørgsmål og dialog med udgangspunkt i råvarekurvens indhold, den praktiske opgaveløsning og markedsføringsmaterialet samt dialog om relaterede emner fra de obligatoriske uddannelsesspecifikke fag. Den mundtlige del af prøven afholdes umiddelbart efter den

praktiske del. Svendepøven begynder med, at eleven trækker et opgavekort. Opgavekortet trækkes i sidste skoleuge, dagen før afviklingen af prøven. Når opgavekortet er trukket, afsættes der 4 timer til forberedelse af den praktiske del og den mundtlige del af prøven, som afvikles dagen efter. Forberedelsen foregår på skolen. Under forberedelsen fremstiller eleven en række materialer, herunder markedsføringsmateriale, der skal indgå i den praktiske del og den mundtlige del af prøven. Den del af elevens forberedelsesmateriale, der skal indgå som delvist eksaminations- og bedømmelsesgrundlag, afleveres umiddelbart efter forberedelsestiden til skolen, som videreformidler det til eksaminator og censorer. Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af såvel den praktiske del som den mundtlige del af prøven, og hvor den praktiske del vægter med 75 pct. og den mundtlige del med 25 pct. Karakter for den samlede præstation meddeles eleven umiddelbart efter prøvens afslutning.

Stk. 4. Opgaverne stilles af skolen efter samråd med en opgavekommission nedsat af det faglige udvalg. De hjælpemidler, som er anvendt i undervisningen, må benyttes. Opgaverne tildeles ved lodtrækning.

Stk. 5. For, at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et gennemsnit på mindst 02 af alle fag i hovedforløbet. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget.

Stk. 6. For elever, der afslutter uddannelsen med trin 1, gastronomassistent, skal den afsluttende prøve være bestået. For elever, der afslutter uddannelsen med trin 2, skal den afsluttende prøve, der udgør en svendepøve, være bestået.

Stk. 7. Ved uddannelsens afslutning, herunder afslutning med trin 1, udsteder det faglige udvalg et uddannelsesbevis til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. Uddannelsesbeviset påføres resultatet af den afsluttende prøve. Elever, der afslutter uddannelsens trin 2, kan opnå udmærkelser bronze, sølv eller guld. Kriterierne for udmærkelserne omfatter resultatet af den afsluttende prøve og karakterer for dele af skoleundervisningen, jf. uddannelsesordningen for uddannelsen. Hvis eleven opnår udmærkelse, påtegner det faglige udvalg uddannelsesbeviset (svendebrevet) hermed.

Stk. 8. For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelsen, anvendes bedømmelsen ”Bestået/Ikke bestået”.

§ 7. I alle gymnasiale fag gives afsluttende standpunkt-karakterer, der udtrykker graden af den enkelte elevs opfyldelse af målene for faglig viden, indsigt og metode i den pågældende læreplan ved afslutningen af faget. Der udarbejdes en undervisningsbeskrivelse for det enkelte fag i overensstemmelse med reglerne herom i htx-bekendtgørelsen.

Stk. 2. Eux-elever skal, ud over hvad der følger af § 6:

- 1) aflægge seks prøver i hovedforløbet efter udtræk blandt fag på gymnasialt niveau,
- 2) udarbejde en større skriftlig opgave, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser, og
- 3) aflægge en mundtlig prøve med udgangspunkt i et skriftligt eksamensprojekt, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser.

Stk. 3. Projektet efter stk. 2, nr. 3, udarbejdes i teknikfag B, proces, levnedsmiddel og sundhed og mindst et fag fra erhvervsuddannelsens uddannelsesspecifikke fag efter elevens valg. Efter elevens valg kan projektet udarbejdes i et yderligere fag. Projektet kan tilrettelægges sammen med erhvervsuddannelsens afsluttende prøve. Tilrettelæggelsen kan medføre, at elevens afsluttende prøve finder sted indtil seks måneder før uddannelsens afslutning.

Stk. 4. Ved uddannelsens afslutning udsteder skolen udover det i § 6, stk. 8, nævnte uddannelsesbevis bevis for at have opnået en gymnasial eksamen, der giver generel studiekompetence. Beviset benævnes eux-bevis.

Stk. 5. Eux-beviset indeholder prøvekaraktererne i fag på gymnasialt niveau, jf. stk. 2, nr. 1, karakteren for den større skriftlige opgave, karakteren fra prøven med udgangspunkt i det skriftlige eksamensprojekt og afsluttende standpunktskarakterer (årskarakterer) i alle fag på gymnasialt niveau.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 8. Bekendtgørelsen træder i kraft den 15. juli 2017.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 236 af 8. marts 2016 om erhvervsuddannelsen til gastronom ophæves. Bekendtgørelsen finder dog fortsat anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen i perioden fra den 15. juli 2016 til og med den 14. juli 2017.

Stk. 3. Elever, som er nævnt i stk. 2, og elever på den tilsvarende hidtidige erhvervsuddannelse, som undervises i medfør af bekendtgørelse nr. 441 af 13. april 2015 om erhvervsuddannelsen til gastronom eller i medfør af § 2, stk. 2, i bekendtgørelse nr. 282 af 23. marts 2015 om ophævelse af forskellige bekendtgørelser i forbindelse med gennemførelsen af erhvervsuddannelsesreformen ”Bedre og mere attraktive erhvervsuddannelser”, kan overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan.

Stk. 4. Hvis eleven var fyldt 25 år på tidspunktet for sin påbegyndelse af uddannelsen før den 1. august 2015, skal eleven ved overgangen til uddannelsen efter denne bekendt-

gørelse gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse
for voksne (euv).

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 21. december 2016

P.M.V.
STYRELSEDIREKTØR
JENS STRUNGE BONDE

/ Sandra Trasborg Hansen

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 a la carte og selskaber (kolde og varme retter),
- menuplanlægning og kalkulation samt
- kunde- og gæstebetjening i forskellige salgs- og servicesituationer.

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

Relevant erhvervserfaring	Varighed	Afkortning af det standardiserede euv-forløb (praktik mdr.)
Det forudsættes, at relevant erhvervserfaring er opnået i jobfunktioner relateret til menuplanlægning, grundtilberedning og anretning, herunder:	6-12 måneder	3
	12-18 måneder	9
	18-24 måneder	15
- varemottagelse og egenkontrol,		
- grundtilberedning og produktion til a la carte og selskaber (kolde og varme retter) samt		
- menuplanlægning og kalkulation.		

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

Relevant erhvervserfaring	Varighed	Afkortning (praktik mdr.)
Det forudsættes, at relevant erhvervserfaring er opnået i jobfunktioner relateret til menuplanlægning, grundtilberedning, anretning, kunde- og gæstebetjening, herunder: - varemottagelse og egenkontrol, - grundtilberedning og produktion til a la carte og selskaber (kolde og varme retter), - menuplanlægning og kalkulation samt - kunde- og gæstebetjening i forskellige salgs- og servicesituationer.	6-12 måneder	3
	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 (praktik mdr.)
Erhvervsuddannelse	Bager og konditor	1720	-	3
	Detailslagter med specialet delikatesse	1670	-	12
	Detailslagter med specialet butik eller fisk og vildt	1670	-	6
	Ernæringsassistent	1680	-	9
	Gastronom med specialet smørrebrødsjomfru	1715	10	14
	Gastronom med specialet cater	1715	10	12
	Gastronom med specialet smørrebrød og catering	1715	10	14
	Hotel- og fritidsassistent (nedlagt)	1685	-	3
	Receptionist	1710	-	3
	Tjener	1705	-	15
Arbejdsmarkedsuddannelser	Råvarer i køkkenet	47350	0,4	-
	Grundtilberedning i restaurant og kantine	45491	1,0	-

Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	40392	0,4	-
Ernæringslære	30217-1	0,5	-
Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	47256	0,6	-
Prisberegning i den daglige madproduktion	46816	0,4	-
Salg og service i gæstebetjening	47692	0,2	-
Iværksætteri – fra ide til forretningsplan	47846	0,4	-
Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049	0,4	-
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job	40391	0,4	-
Service og værtskab på hotel og restaurant	47693	0,4	-
Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	41373	0,4	-
Innovativ gastronomi i hotel og restauration	40521	0,4	-
Sæson-gastronomi med optimering	47564	0,4	-
Danske egnsretter på menuen	47729	0,4	-
Bæredygtighed på hotel & restaurant	43735	0,4	-
Prisberegning for gastronomer	47728	0,4	-
Diæt- og allergikost	42452	1,0	-
Sensorik - kvalitet, smag og behag	43400	1,0	-
Fødevarehygiejne og egenkontrol	47481	0,8	-
Energiopbyggende konferenceforplejning	42404	0,4	-
Sensorisk anretning med værtskab	42817	0,6	-

	Det økologiske køkken	30265	1,0	-
	Vinlære	30353-2	1,0	-

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

Uddannelse	Titel	Uddannelseskode	Afkortning (skoleur- ger)	Afkortning (praktik mdr.)
Erhvervsuddannelse	Bager og konditor	1720	-	3
	Detailslagter med specialet delikatesse	1670	-	14
	Detailslagter med specialet fisk og vildt	1670	-	6
	Detailslagter med specialet butik	1670	-	3
	Ernæringsassistent	1680	-	9
	Gastronom med specialet kok	1715	10	15
	Hotel- og fritidsassistent (nedlagt)	1685	-	3
	Receptionist	1710	-	3
	Tjener	1705	-	6
Arbejdsmarkeds- uddannelser	Råvarer i køkkenet	47350	0,4	-
	Grundtilberedning i restaurant og kantine	45491	1,0	-
	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	40392	0,4	-
	Ernæringslære	30217-1	0,5	-
	Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	47256	0,6	-
	Prisberegning i den daglige madproduktion	46816	0,4	-
	Salg og service i gæstebetjening	47692	0,2	-
	Iværksætter – fra ide til forretningsplan	47846	0,4	-
	Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049	0,4	-

Arbejdsmiljø inden for faglærte og ufaglærte job	40391	0,4	-
Service og værtskab på hotel og restaurant	47693	0,4	-
Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	41373	0,4	-
Innovativ gastronomi i hotel og restauration	40521	0,4	-
Sæson-gastronomi med optimering	47564	0,4	-
Danske egnsretter på menuen	47729	0,4	-
Bæredygtighed på hotel & restaurant	43735	0,4	-
Prisberegning for gastronomer	47728	0,4	-
Diæt- og allergikost	42452	1,0	-
Energiopbyggende konferenceforplejning	42404	0,4	-
Det kreative kolde køkken	42438	1,0	-
Smørrebrød - nu og i fremtiden	40839	0,6	-
Sensorik - kvalitet, smag og behag	42817	0,6	-
Fødevarehygiejne og egenkontrol	47481	0,8	-