

# Velkommen til MasterClass Gastronom

**Kom** godt i gang med dit hovedforløb

EUC Syd – MasterClass Gastronom  
MAR 2021  
SMA/DF

---

## Vores og dine forventninger

Vi har planlagt dit forløb således at du har mulighed for at både at udbygger dine nuværende erfaringer og lære nyt om forskellige råvarer, tilberedningsmetoder og processer der alt sammen er tilpasset dit uddannelsesniveau.

Du vil også se og lære nye ting af de øvrige elever på dit holdet og dermed få mulighed for at afprøve nye ideer og metoder.

Det er op til dig selv at gribe de muligheder der ligger på hovedforløbet!

En uddannelse er ikke noget du får forærende, det er noget du skal arbejde hårdt med - og der vil være tidspunkter hvor det kan knibe med overblikket og frustrationen breder sig og fylder det hele.

I sådanne situationer skal du dog tænke på at lære noget nyt altid kræver at man investerer tid og energi i processen da der skal dannes nye "forbindelser" i hjernen når man bliver klogerer og lære.

Skulle du have lyst til at gøre en ekstra indsats, så kan vi tilbyde dig at skrive et speciale, så du kommer ikke til at kede dig.

## Uddannelsesbogen.dk

Har du ikke oprettet dig på uddannelsesbogen.dk så vil det være en god ide, da det er vigtigt at du har overblikket over det faglige i hele din uddannelse.

Du kan oprette en profil på [www.uddannelsesbogen.dk](http://www.uddannelsesbogen.dk) - vælg uddannelse og EUC Syd som skole - vælg "Elev" og opret dig selv som elev.

Vi arbejder målrettet med uddannelsesbogen i vores undervisning og du vil også skulle benytte uddannelsesbogen til at planlægge dine køkkenlektioner på skoleperioderne, så vi sikre at du bliver så dygtig som muligt.

Du vil løbende skulle opdaterer dine mål for både dine skoleperioderne og praktikken på dit lærested.

Du kan også følge med i hvad der skal foregå på dine kommende skoleperioder.

Brug uddannelsesbogen, både i virksomheden, på skolen og i dit private netværk.

---

---

# IT i undervisningen

Selv om du har valgt en uddannelse der foregår i køkkenet det meste af tiden, så er det vigtigt at du kan benytte IT som værktøj på skolen og i virksomheden.

Vi anbefaler at du medbringer din egen computer til undervisningen, skulle du ikke have mulighed for dette, så har vi har computere du eventuelt kan låne i en periode.

En Ipad kan eventuelt også benyttes, der er dog ikke helt de samme muligheder som med en computer.

Da du er tilknyttet EUC Syd, så kan du gratis benytte office365, som vi kan hjælpe dig med at få installeret programmerne på din computer.

VIGTIGT: Sørg også for at din computer er opdateret, vælg eventuelt "Update windows", så den er klar inden du starter på skolen, så er du fri for at bøvle med det når du starter på skolen og har brug for at computeren er klar.

Du kan godt udskrive på skolens printer fra din computer, vi hjælper dig gerne med at få installeret det nødvendige program.

Det er en god ide at have et opdateret antivirus program på computeren, så er du fri for uønskede overraskelser midt i det hele.

Hav mulighed for at kunne gemme dine dokumenter på internettet enten på enten onedrive.com - google drev , dropbox eller lignende. Nogle vælger også en ekstern harddisk hvor du kan gemme de materialer du fremstiller. Det er blot vigtigt at du har dine dokumenter andre steder end på din pc, hvis der nu skulle ske noget.

Gem alt, du kunne nemt få brug for det på et senere tidspunkt i din uddannelse

Hvis du har brug for hjælp til det tekniske, så er vi klar den første dag du er startet på hovedforløbet mellem 13 og 14, så medbring gerne din computer.

Mange af dine bøger og undervisningsmaterialer ligger på internettet, så derfor er det vigtigt at du kan hente og arbejde med det uden problemer.

---

---

# Lektier og afleveringer

Der vil komme en del lektier og opgaver der skal laves og afleveres i løbet af dit hovedforløb og det vil derfor være en rigtig god ide hvis du har en strategi for hvordan du får lavet og afleveret dem alle i god tid.

- Der er afsat en ugentlig dag med "Faglig fordybelse" hvor du kan få et overblik over alle dine opgaver og afleveringer. Brug tiden fornuftigt og sørg for at planlægge hvad du skal lave i netop disse timer, så du måske kan slippe for at sidde om aftenen og lave opgaverne i sidste øjeblik.

- Aflevering til aftalt tid er vigtigt, Du har derfor ikke mulighed for at afleverer dine opgaver senere end det aftalte tidspunkt - Afleveringsmapperne bliver låst og du kan derfor ikke uploade dine opgaver senere end det aftalte tidspunkt.

- Du kan med fordel lave nogle af opgaverne i forvejen, så du er lidt foran, det kan give dig lidt luft til at fordybe dig i et eller flere emner.

- Afsæt gerne en fast tid hjemme til opgaverne. For at du bedre kan se hvad du har afleveret og hvilke opgaver du mangler – så lav eventuelt et skema, hvor du sætter alle opgaver op og får dem "hakked af" efterhånden som du har lavet og afleveret dem. Det vil give dig lidt mere ro på.

Det betyder meget for bedømmelse af dine opgaver, at du bruger egne ord og egne erfaringer og oplevelser i dine besvarelser. Hvis du blot kopierer dine tekster fra internettet, så vil din bedømmelse og bære præg heraf.

- Det kan godt være du har en formodning om at du arbejder bedst under pres, men skub nu ikke for mange opgaver/afleveringer foran dig, det hober sig nemt op og du vil ikke helt have et samlet overblik over hvad du mangler og hvad du har lavet.

- Vi retter opgaverne løbende og giver dig ofte tilbagemelding på din besvarelse.

- Vejledninger og hjælp.

Der findes, i de fleste tilfælde, en vejledning i forhold til dine opgaver og afleveringer - læs dem grundigt igennem før du går i gang, så du ikke spilder tiden eller misforstår hvad opgaven/afleveringen går ud på.

Du kan selvfølgelig altid spørge underviseren hvis du skal have noget forklaret eller demonstreret.

---

---

## Dit arbejde i køkkenet

Vi stiller udstyr og knive til rådighed, men det vil ofte være en god ide selv at medbringe eget udstyr, så ved du at det altid er tilgængeligt i køkkenet.

Medbring gerne en rullemappe eller en plastværktøjskasse til dine knive/udstyr, så har du altid styr på udstyret. Det vil også være en god ide at mærke dit udstyr, enten med farvet plasttape eller med gravering af dit navn i udstyret/knivene.

VIGTIGT: Bemærk at du ifølge lovgivningen ikke må have dine knive liggende foran i bilen, men de skal anbringes i bagarummet under transporten. Vi udlejer skabe på skolen, hvor du kan opbevare dine knive og udstyr, så er du fri for at skulle tage det med hjemmefra de dage du skal i køkkenet.

Du skal have godkendt køkkenuniform på når du arbejder i køkkenet, både jakke, bukser, sko og hat. Det grunder i at du er forsikret nr du arbejder i køkkenet – forsikringen gælder dog kun hvis du har godkendt køkkenuniform på. Du kan købe en kokkehat i kantinen til 10,- hvis du mangler en. Hvis du har glemt dit køkkentøj og/eller dine køkkensko, så må du i første omgang se om du har mulighed for at hente det – ellers så vil du blive registreret med "lovligt fravær" i køkkenlektionen og så skulle arbejde med dine skriftlige opgaver i stedet for og kommer derfor til at mangle køkkenlektionen.

Vi vil anbefale at du medbringer følgende til dit arbejde i køkkenet:

- Egne knive og redskaber, som eksempelvis:  
Trancherkniv/kokkekniv, filetkniv, grøntsagskniv, urtekniv, tyndskræller og strygestål.
  - Du kan med fordel (*det er ikke et krav*) selv medbringe udstyr som: Termometer (-20 til + 150C), timer (æggneur), udstickersæt, gasbrænder og blender/håndmixer.
  - Hvis du har en favorit pande, eller gryde du godt kan lide at arbejde med, er du også velkommen til at tage den med i køkkenet. Vi har udelukkende induktion i køkkenet.
  - Du må gerne benytte din smartphone eller Ipads (skal dog filmes) i køkkenet til opskrifter eller egne notater. Vi tillader ikke, grundet hygiejnen, at du benytter din PC eller at du har din PC stående på dit arbejdsbord når du arbejder i køkkenet. Du kan samtidigt benytte smartphone og ipad til at tage billeder af dine retter eller spændende emner som de andre elever har lavet.
  - Et lille notathæfte og skriveredskaber, til at tage notater undervejs eller til eventuelt at planlægge dit arbejde i køkkenet – er bestemt også en god ide.
-

---

Alt udstyr der er påsat en QR kode (maskiner), skal registreres i vores nem-reg system på [www.nem-reg.dk](http://www.nem-reg.dk) på den Ipad der er sat frem i køkkenet til registrering. Registreringen må først foretages når du skal starte i køkkenet, således har vi nemlig styr på hvem der låner hvad i køkkenet.

På websiden [www.chefsjournal.dk](http://www.chefsjournal.dk) har vi samlet gode og afprøvede opskrifter på forskellige emner du kan benytte når du arbejder kreativt i køkkenet.

Du er velkommen til selv at oprette en profil på websiden og komme med dine egne bidrag – som du kan vælge at holde for dig selv eller dele med andre brugere eller alle der besøger websiden. En form for opskrift bog der altid er tilgængelig på internettet.

Det er vores håb at vi får samlet et stort udvalg af emner til både inspiration og hjælp når man skal til svendeprøven. Det koster ikke noget at benytte denne webservice

Normalt vil der være en midtvejsprøve i køkkenet (H1 og H2 forløbene) hvor du trækker en varekurv og skal fremsitlle 2 retter i et fastsat tidspunkt og resultatet indgår i den foreløbige samlede evaluering som du og dit lærested vil blive præsenteret for til midtvejssamtalerne.

#### Bedømmelse af dine retter i køkkenet:

Der bliver taget billeder af dine afleverede retter i køkkenet, disse billeder benyttes sammen med den digitale bedømmelse du får for dine fremstillede retter. Bedømmelsen bliver fremstillet i dialog med dig og gemmes under dn profil på [uddannelsesbogen.dk](http://uddannelsesbogen.dk). I forhold til tidligere skal du derfor ikke fremstille en portfolio til virksomheden – de kan nemlig se dine bedømmelser når de logger på [uddannelsesbogen.dk](http://uddannelsesbogen.dk) som virksomhed. Underviseren kan i nogle tilfælde godt vælge at afgive 2 karakterer – 1 for den praktiske/håndværksmæssige præstation og 1 for den kreative tilgang til opgaven.

---

---

# Dit arbejde i teorilokalerne

Du vil i de fleste tilfælde få udleveret en bogpakke der indeholder de fleste af de bøger du skal benytte på dit hovedforløb. Med denne bogpakke hører der også koder med således at du kan hente bøgerne digitalt.

EUC Syd benytter ilearn og Praxis online som platform for det digitale undervisningsmateriale og du hvis du ikke har en profil, skal du oprette en – som du så skal koble til dit UNI login.

UNI login er dit universelle logind du skal benytte til både elevplan og andre services der er tilknyttet din skoleperiode.

Du vil når du logger ind på ilearn automatisk få adgang til det undervisningsmateriale vi benytter i undervisningen, således har du også adgang til materialet når du er hjemme, hvis der skulle være noget du gerne vil forberede dig på.

Vi vil anbefale at du har følgende bøger når du starter på 1. hovedforløb og til resten af dine hovedforløb.

## **Smørrebrød og Catering elever**

- Gastronomibogen (*varekundskab, klassiske opskrifter og fagudtryk*)
- Arbejdsmiljø
- Naturfag i produktionen
- Planlægning og produktion
- Rent
- Iværksætter og innovation

## **Kokkeelever**

- Kokkebogen (*varekundskab, flere klassiske opskrifter, fagudtryk, ordlister og garniturenavne*)
- Arbejdsmiljø
- Naturfag i produktionen
- Iværksætter og innovation

Derud over vil vi anbefale at du anskaffer følgende bog, for at få en grundigere forståelse for faget "regning og kalkulation":

- Kalkulation for gastronomer og tjenere. (*ISBN: 978-87-7082-429-3*)
-

---

Når du arbejder med opgaver og projekter, så er der mulighed for at låne headset og fordelerstik til strømforsyningerne til din computer/tablet.

- Headset/hovedtelefoner/ørepropper er en god ide, hvis du har behov for at kunne "lukke af" når du arbejder med dine skriftlige opgaver eller planlægger dit køkken arbejde – *vi vil dog gerne have at dine ørepropper/headset ligger på bordet når vi gennemgår et emne for klassen på tavlen så vi sikre os at alle har fået informationerne.*
- Du kan med fordel benytte en mus til din computer, specielt hvis du har en mindre computer med et smalt tastatur og indbygget museplade.
- Skriveredskaber og notatpapir er altid nyttigt, når der skal laves skitser af anretning eller sammenfattes noget fra den teoretiske undervisning.
- Du må gerne benytte din smartphone som arbejdsredskab, men det er ikke nogen god ide at du sidder med den konstant i hånden for at følge med i hvad der sker i den store verden – mest fordi du kan gå glip af vigtige oplysninger i forhold til den faglige teori eller hvad der efterfølgende skal arbejdes med.
- Du vil i enkelte tilfælde skulle fremlægge et resultat eller en besvarelse for hele holdet, det kan selvfølgelig godt være lidt grænseoverskridende og vi skal nok hjælpe dig godt på vej og sørge for at hjælpe og støtte dig. Formålet er at give dig lidt øvelse i at kunne fremlægge dine egne resultater – set i forhold til din afsluttende svendep prøve hvor du jo gerne skulle kunne snakke dig til et godt resultat.

Bedømmelse i teori:

I uddannelsesbogen kan du under "menupunktet" – karakterer se dine karakterer for dine ugeopgaver, dine afleveringer i køkkenet, vores vurdering af dit engagement i undervisningen samt karakterer for projekter du har deltaget i.

---



---

# TIPS OG GODE RÅD

## I TEORI LEKTIONERNE

**Orden og struktur** Du kommer til tiden – også efter en pause, så undervisningen kan starte planmæssigt.

Du holder dit bord rent og ryddeligt og sørger for at rydde op efter dig når du er færdig med mad/slik og drikkevarer (*Bonus – at stole op/ned*)

Du får afleveret dine opgaver til tiden og får afklaret eventuel tvivl om indholdet – før den skal afleveres.

Du er godt forberedt på dagens lektion og har gjort dig nogle tanker om dagens emne.

Du har en struktureret tilgang til dine opgaveløsninger – hvad mangler du at lave og hvad du allerede har afleveret.

**Faglighed og fokus** Du har fokus på det faglige i lektionerne og tager den private snak i pauserne.

Du må gerne bidrage med løsninger og forslag, hvis du bliver spurgt – "Pas din egen butik"<sup>1</sup> og hav fokus på eget arbejde.

### Fravær

Der skelnes mellem to typer fravær, *lovligt* og *ulovligt* fravær

#### - Lovligt fravær

Hvis du er sygemeldt og har givet skolen og din arbejdsgiver besked om fraværet, så registreres det som lovligt fravær

Hvis du har glemt dit køkkentøj og derfor ikke kan deltage i køkkenundervisningen – og i stedet laver teoriopgaver på skolen, så betegnes det som lovligt fravær.

#### - Ulovligt fravær

Hvis du er fraværende på skolen og ikke har givet besked om grunden til sit fravær til skolen, så betragtes det som ulovligt fravær.

---

<sup>1</sup> Betyder at du skal have fokus på eget arbejde fremfor at have fokus på andres arbejde, lad dig gerne inspirere, men sørg for at du selv kommer godt i mål

---

---

# I praktiklektionerne

**Orden og struktur** Du har forberedt dig til den praktiske lektion – pakket køkkentøj/sko så det er klar, og taget egne notater og gjort dig tanker om dagens opgaver.

Du har god orden i hele processen og din arbejdsplads indeholder kun det du benytter af redskaber/knive og arbejder med af råvarer.

Du har et godt overblik over dine arbejdsprocesser og evaluerer jævnligt dine resultater, du smager løbende på din mad og justerer din planlægning løbende.

**Overblik** Du overholder serveringstidspunktet og din arbejdsplads er ryddelig og ren når du serverer dine retter/emner.

Du rydder alt væk fra arbejdspladsen og sætter din afskyllede opvask i bakker ved opvaskemaskinen inden du holder en velfortjent pause.

Du hjælper til i opvask og efterfølgende rengøring af køkken – og bliver der til vi er færdige med det hele.

**Faglighed og fokus** Arbejd professionelt med råvarer, udstyr og kolleger - hav derfor respekt for råvarer (rester), udstyr (brugen) og kolleger (tonen)

Du må gerne bidrage med løsninger og forslag, hvis du bliver spurgt – "Pas din egen butik" og hav fokus på eget arbejde.

---

---

## Dig selv

Du har en positiv tilgang til fremstilling af emner og delemner i både praktik og teori – det vil give dig det bedste udgangspunkt i din uddannelse.

Du har en konstruktiv tilgang til evalueringen af dine resultater – og benytter fejl og mangler til at blive dygtigere og få en bredere indsigt.

Du "vinder" altid – enten med et flot resultat – eller også erfaring når det ikke helt går som det er planlagt – husk det.

Gør dig ikke til dommer overfor hvad andre gør og siger – og gør plads til forskelligheder og meninger – ofte kan en anden vinkel på en sag give dig nye muligheder og ideer.

Melder fravær og sygdom – generelt undgår at have for meget fravær fra undervisningen det har indflydelse på dine karakterer og bedømmelser.

Hold fokus – og brug tiden i skolen til at arbejde med din uddannelse, det er her du har mulighed for at grave dybere i det faglige univers.

Lad dig gerne inspirere af "kendte" indenfor branchen, det kan være du kan lære noget nyt som du kan bruge, måske allerede i morgen.

*Mere viden* – giver mere værdi, både for dig og for din arbejdsplads...

---

---

# Praktiske oplysninger

Her er lidt praktiske oplysninger i forhold til din kommende skole periode

- MasterClass Gastronom er en fælles betegnelse for alle hovedforløbene for gastronomer (smørrebrød- og catering elever og kokkeelever).
  - Undervisningssted for hovedforløbene er: EUC Syd i Aabenraa på Stegholt 35
  - Undervisningstiden er normalt fra kl 08:10 til 15:10 – skolen er åben fra 07:30 – 16:00  
Der kan forekomme ændrede mødetider i forbindelse med projekter eller arrangementer – Åbent hus i januar, eksempelvis.
  - Fravær eller sygdom skal meddeles til skolen og din læreplads, samme dag inden kl 08:00.
  - Der er pauser i løbet af dagen i perioderne:  
09:50 – 10:10 / 11:50 – 12:20 / 14:00 – 14:10.  
Du må gerne forlade skolens område i pauserne, men vær tilbage inden timen starter igen. Vores kantine er åben i alle pauser og tilbyder et bredt udvalg af mad og snacks.
  - Der kan lejes et skab til opbevaring af bøger og redskaber, henvend dig til Dan. Det koster 100,- i depositum, og du får 75,- retur når du afleverer nøglen tilbage.
  - Omklædning til køkkentøj foregår udelukkende i kælderen. Det kan være fristende at tage køkkentøjet på hjemmefra, men skolens egenkontrol program foreskriver at du kun må have køkkentøjet på når du er i køkkenet, af hensyn til at du kan overfører bakterier fra dit overtøj til køkkentøjet.
  - Parkering er gratis og foregår enten foran skolen eller bag "Mad til mennesker" afdelingen. Der er parkering til cykler foran skolen.
  - Internet kan benyttes gratis og du kan tilslutte dig EUC Syd's trådløse netværk. Det kan være at du oplever at der er begrænsninger i brugen, således at eksempelvis websider med spil eller ulovlige downloads ikke kan tilgås når du er på skolen.
  - Rygning er kun tilladt ved de markerede områder ved vejen foran og bagved "Mad til mennesker" afdelingen.
  - Der må ikke indtages alkohol eller euforiserende stoffer på skolens område. Du kan risikerer at blive bortvist fra skolen hvis det ikke overholdes.
-

- 
- Masterclass Gastronom kan tilbyde dig plads på vores challengehold (konkurrencehold), hvor vi arbejder med forskellige emner udenfor den normale skoletid (ofte om mandagen)

Blandt deltagerne på challengeholdet udvælges der elever, der har lyst og mod, til at deltage i forskellige konkurrencer, blandt andet DM for elever og skoleskills.

Du er også velkommen til blot at deltage hvis du gerne vil have lidt erfaring i at arbejde sikkert med råvarer og teknikker. Kontakt din underviser for at høre mere.

Kaffe/te kan købes i kantinen

- Du kan tilmelde dig vores mentorordning på [www.elevmentor.dk](http://www.elevmentor.dk)  
Mentorordningen tilbydes til både smørrebrød og catering elever samt kokkeelever.

Normalt tilbyder vi at elever på 2. og 3. hovedforløb kan være mentorer for elever på 1. hovedforløb.

Mentorerne skal deltage i et kort mentorkursus for at blive godkendt som mentor. Du kan finde mere information om elevmentor ordningen på websiden – nederst på siden "Mentorordning elev til elev". Vi håber du har lyst til at deltage som enten mentor eller mentee.

---

---

# Få mere at vide

Du kan finde flere oplysninger

## **Hjælp til IT problemer:**

[www.itcsyd.dk](http://www.itcsyd.dk) (Skolens IT leverandør med vejledninger og opsætninger)

Her vælger du "Services for elever i menuen"

## **Samlet overblik:**

[www.mitmc.dk](http://www.mitmc.dk) vores webapp, der giver dig et samlet overblik over dit hovedforløb.

Her finder du dit skema, din praktikplan, links til redskaber og meget andet.

## **Planlægning og kompetenceregistrering:**

[www.uddannelsesbogen.dk](http://www.uddannelsesbogen.dk) Kompetenceplanlægningsredskab.

Du kan oprette dig gratis og registrerer dine kompetencer

## **Bøger og undervisningsmateriale:**

<https://ilearn.eucsyd.dk/> og <https://www.online.praxis.dk> her ligger bøger og undervisningsmateriale du skal benytte på dit hovedforløb.

## **Opskrifter på emner/garniture:**

<http://www.chefsjournal.dk> / brug den på skolen, i virksomheden og hjemme.

## **Hurtige gastronom opslag på din smartphone:**

<http://www.flashcardz.dk> / her finder du mange nyttige informationer om blandt andet slagtedyrenes udskæringer, patogene bakterier, omregningstal på frugt og grønt eller mål og vægt på forskellige råvarer.

## **Elevmentor for andre elever:**

<http://www.elevmentor.dk> / tilmeld dig som mentee eller mentor og få et større netværk og bliv dygtigere, læs mere om mulighederne på websiden.

---

# Kontaktoplysninger

Her kan du finde vores kontaktoplysninger

## Skolen

EUC Syd	<a href="http://www.eucsyd.dk">www.eucsyd.dk</a>	74 12 42 42
Elevadministrationen	<a href="mailto:elevadministration@eucsyd.dk">elevadministration@eucsyd.dk</a>	74 12 42 42 (omstil)

## Undervisere:

Simon Martin	<a href="mailto:sma@eucsyd.dk">sma@eucsyd.dk</a>	
Dan Feld-Jakobsen	<a href="mailto:df@eucsyd.dk">df@eucsyd.dk</a>	51 92 83 58

*Velkommen i MasterClass Gastronom, vi har et fælles mål  
– at skabe den bedste version af dig!*

