

# Gastronomens jobprofil



## Jobbeskrivelse

Arbejdet som kok er tempofyldt, og man skal være indstillet på skiftende arbejdstider og meget aftenarbejde. Arbejdet i det professionelle køkken er et teamsamarbejde. I større køkkener med mange ansatte er det køkkenchefen, der tilrettelægger arbejdet. Det er også køkkenchefen, der udarbejder menuer og står for indkøb og beregninger. På mindre steder klarer kokken de ting selv. I nogle køkkener følger den enkelte kok fremstillingsforløbet hele vejen, i andre køkkener har kokken måske udelukkende ansvaret for salater og grønt.

Arbejdet består i at udvælge og klargøre de forskellige råvarer og i selve arbejdet med at tilberede retterne. Råvarer skal renses og udskæres. Herefter kommer arbejdet med at tilberede råvarerne. Inden kokken afleverer de færdige retter til serveringspersonalet, skal maden arrangeres på en dekorativ og appetitvækkende måde.

Som kok arbejder man typisk i et restaurations- hotelkøkken, i virksomhedskantiner, i cateringfirmaer eller med madfremstilling inden for institutionsområdet.

Som kok skal du være kreativ, dedikeret, kunne lide at arbejde under et højt pres og have en stor passion for dit fag og for at give gæsterne en unik oplevelse.

Hverdagen er præget af mange forskellige opgaver, fx:

- Klargøring af råvarer, tilberedning og anretning af mad
- Finde på nye opskrifter og anretninger
- Planlægning, varebestilling og modtagelse

- Kalkulation og beregning af køkkenprocent
- Oplæring af elever
- Vejledning og rådgivning af gæster ved selskaber
- Udarbejdelse af menuer
- Gæsteforklaring/kokken som underholder
- Hygiejne og rengøring
- Sikkerhed og ergonomi

## Arbejdstid og løn

Vil du arbejde på en restaurant, skal du forvente at arbejde, når andre holder fri. Arbejdstiden ligger typisk om aftenen, i weekenden og på helligdage.

Arbejdstiden er anderledes i kantiner og institutioner, hvor arbejdstiden typisk ligger i dagtimerne fra mandag-fredag. Løn og arbejdsvilkår er aftalt mellem arbejdsmarkedets parter i hovedoverenskomsten mellem 3F og HORESTA.

## Supplerende kompetencer

- Du er fleksibel
- Du er dynamisk
- Du er kvalitetsbevidst
- Du kan håndtere stress
- Du har tværkulturel forståelse og kan samarbejde med udenlandske kolleger
- Du har forretningsforståelse og er omkostningsbevidst ved brug af råvarer
- Du kan både arbejde selvstændigt og i tæt samarbejde med andre
- Du er kvalitetsbevidst og serviceminded
- Sprogkompetencer i dansk og/eller engelsk

## Jobmuligheder og uddannelse

Der er gode jobmuligheder som uddannet kok.

Kokkeuddannelsen er en erhvervsuddannelse og er opbygget i trin. Hvis man er over 25 år kan man starte som voksenlærling. Erhvervsskolen vil gennem en realkompetencevurdering afklare, hvor meget uddannelsen kan afkortes.

### Gastronomassistent: 2 år (trin 1)



### Smørrebrød og catering: 3 år 6 mdr. (trin 1+2)



### Kok: 4 år 3 mdr. (trin 1+2)



● Grundforløb ● Skole ● Praktik

Figuren er vejledende; den enkelte skole kan selv tilrettelægge forløbet.