



Indgange til
Erhvervsuddannelser

Om erhvervsuddannelserne

Du kan starte på en erhvervsuddannelse lige efter folkeskolen. Uddannelserne kan tage mellem 1½ og 5½ år - de fleste tager 3-4 år.

Du begynder på din erhvervsuddannelse enten med et grundforløb på en erhvervsskole eller i praktik på en virksomhed. Uanset hvilken vej du vælger, er det de samme mål, du skal nå med uddannelsen.

Et grundforløb kan vare fra 10 uger til 60 uger. Længden afhænger af dine forudsætninger, om du ved, hvad du vil, når du starter – eller om du vil prøve forskellige specialer, inden du beslutter dig. Efter grundforløbet kan du begynde på det hovedforløb, du har valgt.

Langt de fleste erhvervsuddannelser er vekseluddannelser - dvs. at hovedforløbet foregår skiftevis på skole og i praktik i en virksomhed. Det meste af tiden er du i praktik, derfor skal du have en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed. Når du har indgået en uddannelsesaftale, får du elevløn. Hvis du går på grundforløbet uden uddannelsesaftale, kan du søge SU, hvis du er fyldt 18 år.

Der er adgangsbegrænsning til nogle af uddannelserne. Det betyder, at du på forhånd skal have indgået en uddannelsesaftale med en virksomhed inden for faget, før du bliver optaget på uddannelsens grundforløb. Det er markeret i skemaet, hvor der er adgangsbegrænsning.

Hvis du ikke kan finde en praktikplads i en virksomhed, er der mulighed for at komme i skolepraktik. Der er dog en del uddannelser, som ikke udbydes med skolepraktik. Det er markeret ud for uddannelserne i skemaet.

Karrieremuligheder

Med en erhvervsuddannelse er du godt rustet til at kaste dig ud i fremtiden. Når du har bestået svendeprøven, er du klar til at gå ud i job med det samme. Hvis du gerne vil have dit eget firma, kan du vælge at blive selvstændig.

Du kan også videreudanne dig, f.eks. med en akademiuddannelse, der kan give adgang til mellemleder- og lederjob.



Du finder eksempler på karrieremuligheder på eud-info.dk, hvor der er faktaark for de forskellige uddannelser.



aarhustech.dk

Her kan du blive til noget!

Mere at vide

Læs mere om alle uddannelserne på eud-info.dk. Her finder du faktaark, hvor du bl.a. kan se uddannelsernes opbygning. Der er også mere information om adgangsbegrænsning og skolepraktik.

Her kan du blive til noget!



Læs mere om skolens uddannelser på aarhustech.dk



Halmstadgade 6 8200 Aarhus N T +45 8937 3533 mail@aarhustech.dk aarhustech.dk

Indgange til
Erhvervsuddannelser

Indgange til
Erhvervsuddannelser



Mad til mennesker



Bager og konditor
Detailslagter
Ernæringsassistent
Gastronom
Hotel- og fritidsassistent
Industrislagter
Mejerist
Receptionist
Tarmrenser
Tjener

www.ef-kommunikation.dk - oktober 2011



aarhustech.dk



Her kan du blive til noget!

Når du virkelig vil frem her i verden

Mad til mennesker er den indgang, du skal vælge, hvis du gerne vil arbejde med fødevarer og have kundekontakt. Du skal lære at behandle og tilberede råvarerne korrekt, så hygiejnestandarden er i top. Du lærer om salg og service, så kunderne får den service, der passer til den bestemte salgssituation. Det er også vigtigt at have viden om sundhed og ernæring, for at du kan vejlede gæsterne/kunderne/brugerne. På den måde kan du planlægge og tilberede mad til mennesker med forskellige behov og krav til den mad, de spiser.

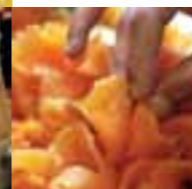
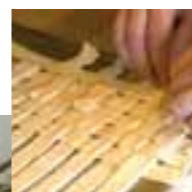
Inden for denne indgang er der uddannelser, hvor du tilbereder, anretter og/eller sælger mad, f.eks. som detailslagter, cater, kok eller tjener.

Start her

Alle grundforløbene begynder med et kort introduktionsforløb, hvor du bliver introduceret til de praktiske og teoretiske fag på uddannelsen. Introduktionsforløbet afsluttes med, at du og din lærer sammen laver din uddannelsesplan ud fra dine forudsætninger. Efter grundforløbet fortsætter du med et hovedforløb inden for dit fag og speciale.

De 9 indgange på
AARHUS TECH

- Bil, fly og andre transportmidler
- Bygge og anlæg
- Bygnings- og brugerservice
- Krop og stil
- Mad til mennesker**
- Medieproduktion
- Produktion og udvikling
- Strøm, styring og it
- Transport og logistik



Her kan du blive til noget!

Her kan du blive til noget!

Mad til mennesker

Hovedforløb	Specialer	Varighed
Bager og konditor ³	Bager	3 år 7 mdr.
	Brødbager m. profil (trin 2)	2 år 10 mdr.
	Brødbager (trin 1)	2 år 1 mdr.
	Konditor	3 år 7 mdr.
Detailslagter	Kagekonditor m. profil (trin 2)	2 år 10 mdr.
	Kagekonditor (trin 1)	2 år 1 mdr.
	Butik	3 år 6 mdr.
Ernæringsassistent	Delikatesse	3 år 6 mdr.
	Fisk og vildt	3 år 6 mdr.
	Slagtning	3 år 6 mdr.
	Detailslagterassistent (trin)	2 år
Gastronom	Ernæringsassistent	3 år
	Ernæringshjælper (trin)	1 år 6 mdr.
Hotel- og fritidsassistent ³	Cater	2 år 10 mdr.
	Kok	3 år 9 mdr.
	Smørrebrødsjomfru	3 år
Industri- og fritidsassistent ³	Gastronomassistent (trin)	1 år 6 mdr.
	Forædling	2 år 6 mdr.
Mejerist ³	Svineslagter	3 år
	Kreaturslagter	3 år
	Industri- og fritidsassistent (trin)	2 år
Receptionist ³	Mejerist	3 år
	Mejerioperatør (trin)	1 år 6 mdr.
Tarmrener ³	Tarmrener	2 år 4 mdr.
	Industrietarmrener (trin)	2 år 6 mdr.
Tjener ³	Tjener	1 år 6 mdr.
	Konference- og selskabstjener (trin)	3 år 4 mdr.
		1 år 8 mdr.

¹ Adgangsbegrænsning til grundforløbet, ² Adgangsbegrænsning til skolepraktik, ³ Ingen skolepraktik, ⁴ Ingen praktik (100 % skolebaseret)

Her kan du blive til noget!

