

# EUX

## ERHVERVSFAGLIG STUDENTEREKSAMEN

eux kok  
eux receptionist  
eux smørrebrød/cater  
eux ernæringsassistent  
eux bager/konditor  
eux tjener

- student og faglært på én gang!

# FÅ EKSTRA MANGE KORT PÅ HÅNDEN MED EN EUX

.....

## En ambitiøs uddannelse der åbner mange døre for dig

.....

### Job med det samme eller læse videre?

Vi er glade for at kunne tilbyde muligheden for at tage en erhvervsfaglig studentereksamen (eux) på Hotel- og Restaurantskolen. Det er en god uddannelse for dig, der gerne vil have den fagfaglige og praksisnære ballast som enten receptionist, tjener, kok, gastronom med speciale i smørrebrød og catering, ernæringsassistent eller bager/konditor og samtidig holde dine muligheder åbne for senere at kunne videreudanne dig inden for fx det fødevareremæssige eller sundhedsmæssige område.

### Teori og praksis forenet i én uddannelse

Uddannelsen er en hybrid mellem en erhvervsuddannelse og gymnasiet, men er samtidig helt sin egen, og det er vores ambition, at du kommer til at mærke dette både i praksisfagene og i gymnasiefagene, så du oplever det særlige, som sker, når man

gør teorien praksisnær og praksis teoriorienteret. Du vil derfor opleve lærere med vidt forskellige baggrunde, der arbejder sammen i et fælleskab omkring dig og din uddannelse, og skaber sammenhæng mellem timerne i køkkenet, restauranten eller receptionen, i teorilokalerne og i laboratoriet.

### Student OG faglært: En uddannelse der vil noget mere

En eux er en uddannelse som kræver, at du følger undervisningen med engagement og stor arbejdsomhed, fordi den spreder sig over både erhvervsuddannelses- og gymnasiefag. Men vi sørger naturligvis for at opstille de rammer og den sparring, som gør, at du når i mål med både studenterhue og svendebrev.

Vi glæder os til at se dig!



# DERFOR SKAL DU TAGE EN EUX-UDDANNELSE

En eux er meget mere end et godt håndværk. Det er en verden, der åbner sig for dig med masser af valgmuligheder og fordele:

## En varieret og spændende hverdag

Når du er på skole veksler undervisningen mellem teoretiske og praktiske fag. Din hverdag er altså en blanding af almindelig klasseundervisning og prøve din viden og evner af i praksis. Derudover får du også erfaring fra erhvervslivet, da din uddannelse veksler mellem skoleophold og virksomhedspraktik.

## Du får både teorien og fagligheden med

Du får en del teoretiske fag på gymnasialt A-, B- og C-niveau, som giver adgang til en lang række uddannelser senere hen, men samtidig får du også en praktisk erfaring fra erhvervslivet. Du får således en større forståelse for at kunne kombinere teori og praksis.

## Tjen dine egne penge

Du får løn under det meste af din uddannelse fremfor SU. Du får derfor hurtigere råd til fx egen bolig, bil osv.

## Masser af fremtidsmuligheder

Når du er udlært, kan du både gå direkte ud og få et job eller du kan vælge at læse videre. Du har også rigtig gode kort på hånden, hvis du ønsker at blive iværksætter med din egen virksomhed.

## Du kan skabe dig en international karriere

De internationale muligheder kunne næsten ikke være bedre. Du kan vælge at tage din praktik i udlandet eller tage afsted, når du er udlært..



# VEJEN GENNEM DIN EUX-UDDANNELSE

## Hvor passer du ind, når du skal starte på din uddannelse?

### Grundforløb 1 og 2

Længden på eux-uddannelsens grundforløb afhænger af, om du kommer direkte fra folkeskolen (9. eller 10. klasse) eller om det er mere end et år siden, du afsluttede folkeskolens afgangsprøve.

Kommer du direkte fra folkeskolen, skal du begynde på Grundforløb 1 og derefter tage Grundforløb 2. Begge dele varer 20 uger.

Er det mere end et år siden, du afsluttede 9. eller 10. klasse, starter du direkte på Grundforløb 2 og nøjes med 20 ugers grundforløb i alt. Dog skal du være opmærksom på, at det i så fald også kræves, at du har bestået dansk, samfundsfag og engelsk på C-niveau før du starter.

Før du starter på Grundforløb 2 skal du tage stilling til, hvilken studieretning du ønsker.

Vi har fem studieretninger på Grundforløb 2:

- Gastronom (kok samt smørrebrød og catering)
- Tjener
- Receptionist
- Ernæringsassistent
- Bager / konditor

Der er optag i august til Grundforløb 1 og i januar til Grundforløb 2.

For at komme videre på Hovedforløbet, skal du have bestået Grundforløb 2.

Du skal også have fundet en praktikplads.

Skolen kan hjælpe dig med jobsøgningen og tilbyder også skolepraktik i praktikcenteret for nogle af vores uddannelser, indtil du finder en praktikplads i branchen.

### Hovedforløbet

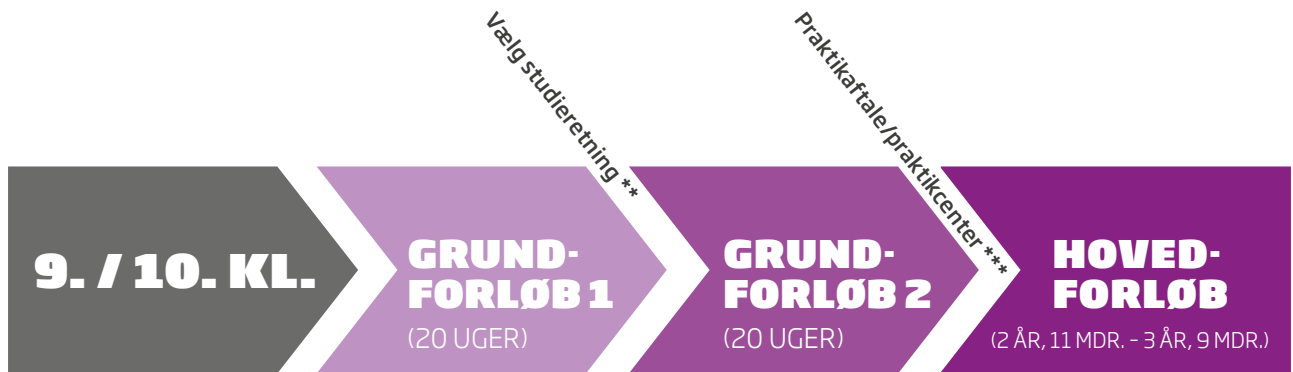
På hovedforløbet færdiggør du din uddannelse til:

- Eux kok
- Eux smørrebrød og catering
- Eux tjener
- Eux receptionist
- Eux ernæringsassistent

På hovedforløbet veksler du mellem praktik og skoleforløb. Uddannelsen minder derfor om erhvervsuddannelsens opbygning, men på skolen tager du eksamen i gymnasiale fag, så du får adgang til mere.

Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at tage hovedforløbet som bager / konditor her på skolen.

# DU KOMMER DIREKTE FRA FOLKESKOLEN



# DU KOMMER **IKKE** DIREKTE FRA FOLKESKOLEN



\* Du skal have bestået dansk, engelsk og samfundsfag på C-niveau inden du kan starte.

\*\* Vælg mellem gastronom, tjener, receptionist ernæringsassistent og bager / konditor.  
Se på hrs.dk hvornår studieretningerne starter.

\*\*\* Du skal finde en praktikplads inden du kan starte på hovedforløbet. Alternativt kan du tilmelde dig vores praktikcenter (gælder for følgende eux uddannelser: kok, smørrebrød og catering, ernæringsassistent.

# EUX-STUDENT: TIL DIG DER DRØMMER OM MERE

.....

Her er en uddannelse, der tilgodeser mange fremtidsdrømme

.....

## En klar fordel som eux-student!

Med en erhvervsfaglig studentereksamen (eux) står du særligt stærkt, fordi du med denne uddannelse både får et godt håndværk og gode kort på hånden, hvis du vil læse videre.

Drømmer du fx om at blive diætist? Så har du her en klar fordel sammenlignet med andre ungdomsuddannelser - udover dine studiekompetencer ved du også, hvordan maden skal laves, hvordan du får den til at smage godt og tage sig appetitlig ud. Du får altså en masse praktiske erfaringer fra erhvervslivet allerede under din uddannelse, som kan komme dig til gode fremover.

## Gå på opdagelse på Uddannelsesguiden

På ug.dk kan du se, om du med en eux kan gå direkte ind og læse videre på din drømmeuddannelse. Her kan du fx se, at du kan komme direkte ind og læse til sygeplejerske eller politibetjent, og at du kan starte på uddannelsen som professionsbachelor i ernæring og sundhed med henblik på at blive klinisk diætist.

Med en eux kan du også læse til fx læge, hvis du har de rette niveauer i de gymnasiale fag - også dette kan du se mere om på Uddannelsesguiden.



# EUX-STUDENT: BOGLIG OG FAGLÆRT PÅ ÉN GANG

---

## Uddannelsens opbygning kort fortalt

---

### Hvilke fag har du på skolen?

Udover alle de forskellige erhvervsfaglige fag, som varierer alt afhængig af, hvilken EUX-uddannelse du vælger - og som i sidste ende giver dig dit svendebrev - får du også en del teoretiske fag på gymnasialt A-, B- og C-niveau, som giver adgang til en lang række uddannelser senere hen.

De fag der arbejdes ekstra med, er nøje udvalgt for at give dig de bedste vilkår for optag på en relevant videregående uddannelse inden for fx fødevarer, kost, ernæring, sundhed, medicin, ledelse samt hotel, restaurant og turisme.

### C-niveau-fagene på Grundforløb 1 er:

- Dansk C
- Engelsk C
- Samfundsfag C

### C-niveau-fagene på Grundforløb 2 er:

- Matematik C
- Fysik C
- Kemi C

### Hovedforløbene løfter niveau i alle fag (på nær samfundsfag) til:

- Dansk A
- Engelsk B
- Matematik B
- Fysik B
- Kemi B
- Teknikfag B (nyt fag på hovedforløbet)

### Valgfag i form af et fag på C-niveau og et løft af niveau i et andet fag:

#### Kok, smørrebrød / cater, tjener og receptionist:

- Matematik på A-niveau
- Engelsk på A-niveau
- Erhvervsøkonomi på C-niveau
- Organisation på C-niveau

#### Ernæringsassistent:

- Matematik på A-niveau
- Teknologi på B-niveau
- Teknologi på C-niveau

På de erhvervsfaglige fag har du desuden mulighed for at vælge talentspor.

# EUX KOK



Bliv klog på tilberedning, råvarer og kemien bag samtidig med du tager en studentereksamen

Er du vild med at lave mad og arbejde kreativt i køkkenet? Overvej du en karriere inden for gastronomi, men vil gerne holde endnu flere døre åbne i forhold til at læse videre på en kort, mellem-lang eller lang videregående uddannelse? Måske drømmer du om at starte egen virksomhed eller at blive leder inden for hotel- og restaurationsbranchen, men vil gerne have både den praktiske og teoretiske ballast med dig? Eller vil du gerne kombinere kokke-faget med de naturvidenskabelige fag, så du kan skabe en karriere inden for sundhedsområdet?

Uddannelsen henvender sig både til dig, som gerne vil direkte ud og arbejde som kok efter endt uddannelse, men også til dig, som gerne vil læse videre med det samme eller på et senere tidspunkt - fx:

- Fødevareingeniør
- Diætist
- Fysioterapeut
- Ernærings-, fødevare eller processteknolog
- Sygeplejerske
- Læge
- Tandlæge
- Biolog
- Fødevareudvikling

Uddannelsen åbner døre til en lang række forskellige videregående uddannelser - også dem der ikke nødvendigvis har noget med fødevarer at gøre.

## UDDANNELSEN TIL EUX KOK

Varighed: 4 år og 9 måneder inkl. Grundforløb 1 og Grundforløb 2

GRUNDFORLØB		HOVEDFORLØB: 3 ÅR OG 9 MÅNEDER (skoleophold 66,6 uger)							
Grundforløb 1 skole i 20 uger	Grundforløb 2 skole i 20 uger	Praktik 1	Skole 1	Praktik 2	Skole 2	Praktik 3	Skole 3	Praktik 4	Skole 4
.....SU-berettiget forløb .....		.....Løn-berettiget forløb .....							



# EUX SMØRREBRØD / CATER

Bliv klog på kost, sundhed og ernæring samtidig med du tager en studentereksamen



Synes du, at det er spændende at arbejde med råvarernes sammensætning, konsistens og farver, smag, præsentation m.m.? Vil du gerne arbejde med kolde og lune anretninger, det klassiske danske frokostkøkken, moderne gastronomi, smørrebrød eller catering?

Drømmer du om at drive din egen cateringvirksomhed, blive leder af et kantinekøkken, åbne din egen smørrebrødsrestaurant – eller arbejde med produktudvikling af fødevarer?

Uddannelsen henvender sig både til dig, som gerne vil direkte ud og arbejde som gastronom med specialet smørrebrød og catering efter endt uddannelse, men også til dig, som gerne vil læse videre med det samme eller på et senere tidspunkt – fx:

- Human ernæring
- Fødevareudvikling
- Sygeplejerske
- Læge
- Tandlæge
- Diætist
- Biolog
- Fysioterapeut
- Ernærings-, fødevare eller proces teknolog
- Fødevareingeniør

Uddannelsen åbner døre til en lang række forskellige videregående uddannelser – også dem der ikke nødvendigvis har noget med fødevarer at gøre.

## UDDANNELSEN TIL EUX GASTRONOM, SPECIALE I SMØRREBRØD OG CATERING

Varighed: 4 år og 2 måneder inkl. Grundforløb 1 og Grundforløb 2

GRUNDFORLØB		HOVEDFORLØB: 3 ÅR OG 2 MÅNEDER (skoleophold 63,6 uger)							
Grundforløb 1 skole i 20 uger	Grundforløb 2 skole i 20 uger	Praktik 1	Skole 1	Praktik 2	Skole 2	Praktik 3	Skole 3	Praktik 4	Skole 4
.....SU-berettiget forløb .....		.....Løn-berettiget forløb .....							

# EUX RECEPTIONIST



Bliv klog på service, sprog, salg og kommunikation samtidig med du tager en studentereksamen

Brænder du for service, gæstebetjening, sprog, salg og kommunikation? Synes du, at det kunne være spændende at arbejde inden for turisme og hotel, konferencer og events - måske med en international vinkel?

Eller kunne du bare godt tænke dig at dygtiggøre dig inden for et servicefag, hvor du får en masse med i bagagen, som du vil kunne bruge i rigtig mange jobs og uddannelser fremadrettet?

Uddannelsen henvender sig både til dig, som gerne vil direkte ud og arbejde som receptionist efter endt uddannelse, men også til dig, som gerne vil læse videre med det samme eller på et senere tidspunkt - fx:

- Serviceøkonom
- International Hospitality Management
- Front Desk Manager
- Event Manager
- En kandidat i turisme
- Business Administration and Service Management
- Markedsføringsøkonom
- Hoteldirektør
- Politibetjent

Uddannelsen åbner døre til en lang række forskellige videregående uddannelser - også dem der ikke nødvendigvis har noget med service, hotel og turisme at gøre.

## UDDANNELSEN TIL EUX RECEPTIONIST

Varighed: 3 år og 11 måneder inkl. Grundforløb 1 og Grundforløb 2

GRUNDFORLØB		HOVEDFORLØB: 2 ÅR OG 11 MÅNEDER (skoleophold 56,1 uger)					
Grundforløb 1 skole i 20 uger	Grundforløb 2 skole i 20 uger	Praktik 1	Skole 1	Praktik 2	Skole 2	Praktik 3	Skole 3
.....SU-berettiget forløb .....		.....Løn-berettiget forløb .....					

# EUX TJENER

Bliv klog på værtskab, service og gastronomi samtidig med du tager en studentereksamen



Synes du, at turist-, hotel- og restaurationsbranchen er spændende? Er du vild med idéen om det gode værtskab og alle de døre evnen til at yde god service åbner for dine fremtidige karrieremuligheder? Drømmer du om at blive leder eller selvstændig? Er du glad for at arbejde med mennesker og vil du gerne have en dybere forståelse for hele tjenerfaget – herunder vin og gastronomi? Eller har du drømme om at kunne læse og arbejde i udlandet?

Uddannelsen henvender sig både til dig, som gerne vil direkte ud og arbejde som tjener efter endt uddannelse, men også til dig, som gerne vil læse videre med det samme eller på et senere tidspunkt – fx:

- International Hospitality Management
- Politibetjent
- Serviceøkonom
- Event Manager
- Hoteldirektør
- Restaurant Manager
- Food and Beverage Manager
- Sommelier eller vinindkøber
- Purser eller steward inden for luftfart

Uddannelsen åbner døre til en lang række forskellige videregående uddannelser – også dem der ikke nødvendigvis har noget med service, gastronomi og værtskab at gøre.

## UDDANNELSEN TIL EUX TJENER

Varighed: 4 år inkl. Grundforløb 1 og Grundforløb 2

GRUNDFORLØB		HOVEDFORLØB: 3 ÅR (skoleophold 59,6 uger)					
Grundforløb 1 skole i 20 uger	Grundforløb 2 skole i 20 uger	Praktik 1	Skole 1	Praktik 2	Skole 2	Praktik 3	Skole 3
.....SU-berettiget forløb .....		.....Løn-berettiget forløb .....					



# EUX ERNÆRINGSASSISTENT

Bliv klog på kost, sundhed og ernæring  
samtidig med du tager en studentereksamen

Synes du, at det kunne være spændende at hjælpe en professionel sportsudøver udnytte sit fulde potentiale via arbejdet med bedre kost? Eller at se på, hvordan man bedst sammensætter gode måltider til børn? Kunne du godt tænke dig at arbejde med vejledning om kost, sundhed og ernæring til forskellige målgrupper? Eller drømmer du måske om at arbejde inden for pleje af syge eller som forsker inden for folkesundhedsvidenskab?

Uddannelsen henvender sig både til dig, som gerne vil direkte ud og arbejde som ernæringsassistent efter endt uddannelse, men også til dig, som gerne vil læse videre med det samme eller på et senere tidspunkt - fx:

- Human ernæring
- Laborant
- Sygeplejerske
- Læge
- Diætist
- Fysioterapeut
- Ernærings-, fødevarer eller procesteknolog
- Fødevareringør

Uddannelsen åbner døre til en lang række forskellige videregående uddannelser - også dem der ikke nødvendigvis har noget med kost, sundhed og ernæring at gøre.

## UDDANNELSEN TIL EUX ERNÆRINGSASSISTENT

Varighed: 4 år og 2 måneder inkl. Grundforløb 1 og Grundforløb 2

GRUNDFORLØB		HOVEDFORLØB: 3 ÅR OG 2 MÅNEDER (skoleophold 68,1 uger)					
Grundforløb 1 skole i 20 uger	Grundforløb 2 skole i 20 uger	Praktik 1	Skole 1	Praktik 2	Skole 2	Praktik 3	Skole 3
.....SU-berettiget forløb .....		.....Løn-berettiget forløb .....					

# EUX BAGER/KONDITORGRUNDFORLØB



Bliv klog på bagværk, gæringsprocesser mm. samtidig med du tager en studentereksamen

Drømmer du om at blive selvstændig og starte egen forretning med produktion og salg af bagværk og kager? Eller at arbejde med produktudvikling i egen virksomhed eller for større brands?

På EUX bager- og konditorgrundforløbet bliver du præsenteret for både praktiske og teoretiske fag. Her får du det praktiske grundlag og den vigtigste viden til at kunne lave mange forskellige slags brød, basisbagværk og kager. Du bliver både introduceret til gamle håndværkstraditioner og mere moderne teknikker og bliver løbende klædt på til selv at tænke kreativt.

I løbet af Grundforløb 1 og 2 får du desuden følgende gymnasiale fag på skolen: Dansk C, Engelsk C, Samfundsfag C, Matematik C, Fysik C og Kemi C.

Uddannelsen henvender sig både til dig, som gerne vil direkte ud og arbejde som bager eller konditor efter endt uddannelse, men også til dig, som gerne vil læse videre med det samme eller på et senere tidspunkt - fx:

- Fødevareudvikling
- Procesteknolog

- Ernæringsteknolog
- Professionsbachelor i ernæring og sundhed
- Diætist
- Fysioterapeut
- Sygeplejerske
- Politibetjent
- Fødevareingeniør

Uddannelsen åbner døre til en lang række forskellige videregående uddannelser - også dem der ikke nødvendigvis har noget med bager- og konditorfaget at gøre.

## BAGER/KONDITOR, GRUNDFORLØB

EUX Grundforløb 1 varer 20 uger.

EUX bager/konditor Grundforløb 2 varer 20 uger.

Vær opmærksom på, at du kun kan tage EUX grundforløbet til bager-/konditoruddannelsen her på skolen.

Men godt begyndt er halvt fuldendt ...

- vi hjælper dig selvfølgelig med, hvordan du kommer videre efter grundforløbet.

## MØD EN ELEV EUX KOK



Oskar Tybjerg, 17 år,  
kommer direkte fra 9. klasse

### **Hvorfor har du valgt eux?**

Jeg vil gerne uddanne mig til kok, det har jeg villet siden jeg var i praktik på en restaurant i 8. klasse. Samtidig ville jeg gerne have nogle faglige udfordringer, så min UU vejleder foreslog eux. Mine forældre er begge studenter, og de synes, det var en super god idé med eux.

### **Hvad er fordelene ved at tage en eux?**

Man får en gymnasial uddannelse, men samtidig er der en masse praktisk arbejde, så det ikke bare bliver tre år på skolebænken. Jeg vil gerne kunne læse videre, hvis eller når jeg ikke længere vil være kok. Det er jo et fysisk hårdt arbejde, så det er godt at kunne noget andet.

### **Hvordan er det at gå på eux på Hotel- og Restaurantskolen?**

Det er rigtig godt. Lærerne er meget engagerede og de kan lide at undervise. Det er super sjovt med det praktiske i køkkenet og fedt med nogle nye fag.

### **Hvad vil du gerne være i fremtiden?**

Jeg vil gerne være kok i en restaurant eller for et cykelhold. Eller måske starte min egen virksomhed. På længere sigt kunne jeg godt tænke mig at videreuddanne mig til kostvejleder eller diætist.

# INTERNATIONALE MULIGHEDER

.....  
Få en oplevelse for livet og en masse erfaring med i bagagen  
.....

## Derfor skal du tage praktik i udlandet

Det kan være rigtig hårdt at være væk hjemmefra, men praktik i udlandet er samtidig også en fantastisk oplevelse, der giver dig håår på brystet og en masse erfaringer i rygsækken til din fremtidige karriere. Desuden kan et udlandsophold give dig en masse nye venner, gøre dig bedre til sprog og pynte på dit CV - mange danske arbejdsgivere efterspørger faktisk elever og færdiguddannede med erfaring fra udlandet.

## Vi hjælper også med praktikplads i udlandet

Hotel- og Restaurantskolen kan hjælpe dig med at finde en praktikplads i udlandet - og mulighederne er mange!

Om du vil arbejde på en trendy restaurant i London, en idyllisk herregård i det skotske højland, et hipt hotel i Island eller noget helt fjerde, så skal vi nok finde den rigtige praktikplads til dig - i stort set hele verden.

Vi formidler gerne kontakten mellem dig og praktikstedet. Mens du er i praktik, står vi hele tiden til rådighed, uanset om det drejer sig om hjemve, problemer med læremesteren, godkendelse af praktiktiden, kontraktmæssige eller økonomiske forhold.



# HVERDAGEN PÅ HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN

## Et alsidigt studiemiljø på en spændende campus

Som eux-elev kommer du til at uddanne dig på en spændende campus, som også tilbyder 10. klasse, erhvervsuddannelser (inden for hotel og restauration) og Det Naturvidenskabelige Gymnasium. Her er altid en masse interessante aktiviteter og gode faciliteter til forskellige faglige og sociale aktiviteter.

### **En uddannelsesinstitution med holdning**

Vi arbejder på skolen målrettet med sundhed, økologi og bæredygtighed. Både for at styrke fagligheden, men også for at bidrage med flere frø til en grønnere fremtid for os alle sammen. Det skal være en naturlig del af arbejdet og fagligheden hos alle, vi uddanner. Vi skal være med til sætte Danmark i førertrøjen inden for bæredygtige tiltag.

### **Sund elevkantine**

I vores økologimærkede kantine og café, kan du købe morgenmad, varm mad, salater, sandwiches, sunde snacks m.m.

Kantinen bliver styret af skolens produktionskøkken som nogle af skolens gastronomiske elever i vores praktikcenter er en del af. Det er altså elever, der laver mad til elever.

### **Bier, svampe og økologisk bylandbrug**

Du kan også koble af på skolens udendørsarealer. Vi har bl.a. økologisk bylandbrug, bistader (ja, vi laver vores egen honning), svampedyrkning i gammelt kaffegrums og borde og bænke, hvor man kan sidde og hygge sig og få noget frisk luft.

### **Lækre elevfaciliteter og pc-ordning**

Inden du starter på eux Grundforløb 2, vil du blive tilbudt vores pc-ordning. Du vil også opleve, at skolen har flotte nye laboratorier og et lækkert studiemiljø dedikeret til vores gymnasie- og eux-elever.







# VI HJÆLPER DIG GENNEM DIN UDDANNELSE

## Du står ikke alene, når du skal finde en praktikplads

Praktik er en vigtig del af din uddannelse. Her får du nemlig mulighed for at prøve kræfter med erhvervslivet, får en bredere forståelse for det fag, som du har valgt at uddanne dig i og et indblik i, hvordan din fremtidige karriere måske kan forme sig.

### Hvornår skal man i praktik?

Praktikken begynder efter Grundforløb 2. Når du har afsluttet grundforløbet, kan du gå i gang med hovedforløbet. Det er her, du veksler mellem at være i praktik og i skole. Du får løn i din praktiktid. Længden varierer fra uddannelse til uddannelse.

### Vi kan hjælpe dig med en praktikplads

Du skal selv finde en godkendt praktikplads, men vi står altid klar til at hjælpe dig. Skolens praktikpladskonsulenter besøger jævnligt virksomheder for at finde nye praktikpladser. Vi afholder også en ugentlig jobcafé på skolen, hvor du kan få hjælp til din jobsøgning og se de nyeste ledige stillinger. Derudover har skolen en jobbørs, hvor der bliver slået en masse praktikpladser og stillinger op.

### ... også dig med rejsefeber

Dit praktikforløb behøver ikke nødvendigvis at foregå i Danmark - du kan også tage praktik i udlandet, hvis du gerne vil ud at opleve verden. Her kan vi også hjælpe.



Thomas Sørensen og Kira Gall Henriksen, praktikpladskonsulenter

### Praktikcenteret er dit sikkerhedsnet

Hotel- og Restaurantskolens praktikcenter sikrer dig muligheden for at gennemføre din uddannelse. Her tilbyder vi nemlig skolepraktik til elever, som ikke har en praktikpladsaftale 30 dage efter bestået grundforløb. I stedet kan du begynde din praktikperiode i praktikcenteret på skolen og få den nødvendige, godkendte praktikerfaring, mens du søger en almindelig praktikplads. Skolepraktik svarer til at være ansat som elev/lærling i en virksomhed.

Du kan søge plads i skolens praktikcenter som: eux kok, eux gastronom med specialet smørrebrød og catering og eux ernæringsassistent.

# SÅDAN SØGER DU IND

## Start med at klikke dig ind på [Optagelse.dk](https://optagelse.dk)

Ønsker du at tage en erhvervsfaglig studentereksamen (eux), skal du søge via **Optagelse.dk**.

### **For dig, der går i 9. eller 10. klasse**

... eller er gået ud for mindre end et år siden.

Du skal starte på eux Grundforløb 1 hos os.

For at blive optaget på en eux-uddannelse skal du:

- mindst have karakteren 02 i gennemsnit i dansk og matematik ved 9.-klassesprøve eller 10.-klassesprøve
- være vurderet uddannelsesparat af UU (Ungdommens Uddannelsesvejledning).

### **For dig, der har afsluttet folkeskolens afgangsprøve for mere end et år siden**

Du søger direkte ind på Grundforløb 2.

For at blive optaget på eux Grundforløb 2 skal du:

- mindst have karakteren 02 i gennemsnit i dansk og matematik ved 9.-klassesprøve eller 10.-klassesprøve
- Have bestået dansk, engelsk og samfundsfag på C-niveau.

### **Ordblindhed o. lign. er ikke en forhindring for at tage en EUX-uddannelse**

Du kan sagtens blive eux-student selvom du er fx ordblind. Vi har på skolen forskellige støttemuligheder og værktøjer, så du kan få den støtte, du har behov for i forhold til at gennemføre din uddannelse.

#### **Spørgsmål?**

Kontakt skolens studievejledning, hvis du har spørgsmål til optagelse – se info på bagsiden. Vi kan også rådgive dig, hvis du ikke lever op til optagelseskravene.



# BESØG OS OG HØR MERE!

Vi holder orienteringsdag for alle vores eux uddannelser:

2018: Lørdag den 10/11 kl. 11:00

2019: Lørdag den 19/1 kl. 11:00, lørdag den 26/1 kl. 11:00 og tirsdag den 5/2 kl. 19:00

## Har du spørgsmål allerede nu?

Så er du meget velkommen til at kontakte



### Leena Boman

Studievejleder for eux

Telefon: 3386 2290

Mobil: 2974 3833

E-mail: lbo@hrs.dk



### Janne Mikkonen

Studieleder

Telefon: 3386 2355

Mobil: 4048 2949

E-mail: jmi@hrs.dk



### Elsi Busk Odderup

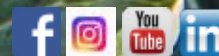
Teamleder eux grundforløb 1

Telefon:

Mobil:

E-mail: eod@hrs.dk

Du kan også aftale en besøgsdag hos os, hvis du er interesseret i at se skolen.



**Hotel- og  
Restaurantskolen**

Hotel- og Restaurantskolen • Vigerslev Allé 18 • 2500 Valby • 3386 2200 • hrs@hrs.dk • www.hrs.dk



PurePrint® by KLS - Produceret 100 %  
bionedbrydeligt af KLS Grafisk Hus A/S