

Udskriftsdato: torsdag den 25. juni 2026

BEK nr 68 af 14/01/2026 (Gældende)

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter

Ministerium: Børne- og Undervisningsministeriet

Journalnummer: Børne- og Undervisningsmin.,
Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, j.nr. 25/30412-2

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 961 af 16. august 2024, og efter bestemmelse fra Slagterfagets Fællesudvalg, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 1, stk. 1, nr. 16, i bekendtgørelse nr. 971 af 16. august 2024 om delegation til Styrelsen for Undervisning og Kvalitet og Styrelsen for It og Læring af adgangen til udstedelse af bekendtgørelser:

Formål og opdeling

§ 1. Erhvervsuddannelsen til gourmetslagter har til formål at kvalificere elever og lærlinge til at kunne varetage produktion, eksponering og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger.

Stk. 2. Lærlingen skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat i uddannelsesordningen om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter for det speciale, som lærlingen har valgt, jf. stk. 3.

Stk. 3. Uddannelsen afsluttes med et af følgende trin og specialer:

- 1) Trin 1 med specialet gourmetslagter, indplaceret på niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.
- 2) Trin 2 med et af følgende specialer, indplaceret på niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring:
 - a) Butik/Delikatesse.
 - b) Svine-/Kreaturslagter.
 - c) Pøsemager/Forædler.

Stk. 4. Specialet på trin 1 giver adgang til uddannelsens trin 2.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 2 år og 6 måneder til 4 år og 3 måneder, jf. dog stk. 3. Uddannelsens varighed er inklusive grundforløbets 1. og 2. del, på hver 20 uger, og hovedforløbet.

Stk. 2. For lærlinge, der gennemfører uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer hovedforløbet 1 år og 6 måneder på uddannelsens trin 1, hvoraf skoleundervisningen udgør 8 uger fordelt på mindst to skoleperioder. Hovedforløbet på uddannelsens trin 2 varer yderligere fra 1 år og 6 måneder til 1 år og 9 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 7 uger fordelt på mindst to skoleperioder.

Stk. 3. For lærlinge, der gennemfører uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv), varer hovedforløbet 1 år og 6 måneder på uddannelsens trin 1, hvoraf skoleundervisningen udgør 8 uger. Hovedforløbet på uddannelsens trin 2 varer yderligere fra 1 år og 6 måneder til 1 år og 9 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 7 uger.

Stk. 4. Den i stk. 3 nævnte skoleundervisning opdeles i mindst seks skoleperioder for euv-forløb efter § 66 y, stk. 1, nr. 2, i lov om erhvervsuddannelser (euv2-forløb).

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet i uddannelsen til gourmetslagter skal eleven eller lærlingen opfylde betingelserne i stk. 2-4, jf. dog stk. 5.

Stk. 2. Eleven eller lærlingen skal have opnået de uddannelsesspecifikke kompetencer for grundforløbet, som er fastsat i uddannelsesordningen om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter.

Stk. 3. Eleven eller lærlingen skal have gennemført og bestået de grundfag, med de angivne niveauer, som er fastsat i uddannelsesordningen om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter.

Stk. 4. Eleven eller lærlingen skal have opnået de certifikater eller lignende, som er fastsat i uddannelsesordningen om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter.

Stk. 5. Elever eller lærlinge, der har gennemført grundforløbet i erhvervsuddannelsen til slagter har adgang til hovedforløbet på specialerne pøsemager/forædler og svine-/kreaturslagter i erhvervsuddannelsen til gourmetslagter. Elever eller lærlinge, der har gennemført grundforløbet i erhvervsuddannelsen til

bager og konditor, erhvervsuddannelsen til gastronom eller erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent, har adgang til hovedforløbet på specialet butik/delikatesse i erhvervsuddannelsen til gourmetslagter.

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Hovedforløbet har de kompetencemål, som er fastsat i uddannelsesordningen om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter.

Godskrivning

§ 5. Kriterier for obligatorisk godskrivning på baggrund af elevens eller lærlingens erhvervserfaring og tidligere uddannelse, er fastsat i uddannelsesordningen om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter. Godskrivning skal i øvrigt ske efter reglerne i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Afsluttende prøve og beviser

§ 6. Uddannelsens afsluttende prøve på trin 1 udgør en svendep prøve. Prøven afholdes af det faglige udvalg efter afslutningen af den sidste skoleperiode. Prøven tilrettelægges som fastsat i uddannelsesordningen for erhvervsuddannelsen til gourmetslagter. Prøven skal kun aflægges af lærlinge, der afslutter uddannelsen med trin 1.

Stk. 2. Det er en betingelse for at deltage i svendep prøven, at der er udstedt skolebevis. Oplæringsvirksomheden skal indstille lærlingen til svendep prøve ved fremsendelse af den afsluttende erklæring om oplæring til det faglige udvalg.

Stk. 3. For at der kan udstedes skolebevis, skal lærlingen mindst have opnået 2,0 som et gennemsnit af karakterer for alle grundfag og uddannelsesspecifikke fag i hovedforløbet.

Stk. 4. Ved uddannelsens afslutning med trin 1 udsteder det faglige udvalg et svendebrev som dokumentation for, at lærlingen har opnået kompetence inden for uddannelsen. For at der kan udstedes svendebrev, skal svendep prøven være bestået. På svendebrevet anføres delkaraktererne og den samlede karakter for prøven.

Stk. 5. Hvis lærlingen ikke består svendep prøven, eller hvis lærlingen ikke har kunnet gennemføre svendep prøven på grund af dokumenteret sygdom eller anden gyldig årsag, skal det faglige udvalg tilbyde lærlingen en ny svendep prøve, eventuelt efter supplerende oplæring.

Stk. 6. Klager i forbindelse med en svendep prøve efter § 33, stk. 4, i lov om erhvervsuddannelser kan indgives til det faglige udvalg inden 2 uger efter, at karakteren er meddelt den pågældende. Lærlingen skal orienteres om klagefristen. §§ 39-42 i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser finder tilsvarende anvendelse for det faglige udvalgs afgørelser.

§ 7. For lærlinge, der fortsætter til uddannelsens trin 2, afsluttes trin 1 med en skoleprøve. Prøven afholdes af skolen som en del af sidste skoleperiode. Prøven tilrettelægges som fastsat i uddannelsesordningen til gourmetslagter.

§ 8. Lærlinge på uddannelsens trin 2 skal aflægge en skriftlig prøve, der er en skoleprøve. Prøven afholdes af skolen som en del af den sidste skoleperiode. Prøven tilrettelægges som fastsat i uddannelsesordningen om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter. Prøven er adgangsgivende til den afsluttende prøve på trin 2, jf. § 9.

§ 9. Uddannelsens afsluttende prøve på trin 2 udgør en svendep prøve. Prøven afholdes af det faglige udvalg efter afslutningen af sidste skoleperiode. Prøven tilrettelægges som fastsat i uddannelsesordningen for erhvervsuddannelsen til gourmetslagter.

Stk. 2. Det er en betingelse for at deltage i svendep prøven, at der er udstedt skolebevis. Oplæringsvirksomheden skal indstille lærlingen til svendep prøve ved fremsendelse af den afsluttende erklæring om oplæring til det faglige udvalg.

Stk. 3. For at der kan udstedes skolebevis, skal lærlingen mindst have opnået 2,0 som et gennemsnit af karakterer for alle grundfag og uddannelsesspecifikke fag i hovedforløbet. Hvert enkelt specialefag skal være bestået.

Stk. 4. Ved uddannelsens afslutning med trin 2 udsteder det faglige udvalg et svendebrev som dokumentation for, at lærlingen har opnået kompetence inden for uddannelsen. For at der kan udstedes svendebrev, skal svendepróven være bestået. På svendebrevet anføres delkaraktererne og den samlede karakter for prøven.

Stk. 5. Hvis lærlingen ikke består svendepróven, eller hvis lærlingen ikke har kunnet gennemføre svendepróven på grund af dokumenteret sygdom eller anden gyldig årsag, skal det faglige udvalg tilbyde lærlingen en ny svendepróve, eventuelt efter supplerende oplæring.

Stk. 6. Klager i forbindelse med en svendepróve efter § 33, stk. 4, i lov om erhvervsuddannelser kan indgives til det faglige udvalg inden 2 uger efter, at karakteren er meddelt den pågældende. Lærlingen skal orienteres om klagefristen. §§ 39-42 i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser finder tilsvarende anvendelse for det faglige udvalgs afgørelser.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 10. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2026.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 220 af 1. marts 2024 om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter ophæves.

Stk. 3. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen før bekendtgørelsens ikrafttræden. For sådanne elever finder de hidtil gældende regler i bekendtgørelse nr. 220 af 1. marts 2024 om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter anvendelse.

Stk. 4. Elever, som nævnt i stk. 3, kan i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan og efter aftale med den eventuelle oplæringsvirksomhed overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse.

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 14. januar 2026

P.D.V.

CHRISTIAN VESTERGAARD SLOTH

/ Mikkel Jakobsen