

Praktikmål for gastronom med specialet smørrebrød og catering

Trin 1 – Gastronomassistent

Varemodtagelse og klargøring

Niveau	Rutineret	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> - modtage råvarer, kvalitetsvurdere og kontrollere, at varen og prisen svarer til bestillingen - istandgøre, anvende, tilberede og opbevare råvarer korrekt i henhold til lovgivningen og virksomhedens egenkontrolprogram 	

Grundtilberedning og køkkenproduktion

Niveau	Rutineret	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> - klargøre og tilberede almindeligt forekommende varme, lune og kolde retter ud fra friske råvarer og ud fra korrekte tilberedningsmetoder og relevant lovgivning - foretage affaldssortering og behandling i henhold til miljøforskrifter og kildesorteringsordninger - renholde værktøj, maskiner og arbejdsområde - efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at deltage i den enkelte virksomheds egenkontrol - udføre arbejdet ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt - arbejde selvstændigt og i samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere - udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar 	

Trin 2 – Specialet smørrebrød og catering

Varemodtagelse og klargøring

Niveau	Rutineret	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> - kvalitetsvurdere råvarer, halv- og helfabrikata ved modtagelsen - foretage bestilling af vare og indkøb samt vurdering af lager og kontrollere at varen, prisen og kvaliteten svarer til bestillingen - foretage klargøring, rensning, udskæring samt tilberedning af kød, fisk, fjerkræ, vildt, grøntsager, krydderier og kolonialvarer - efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at deltage i den enkelte virksomheds egenkontrol 	

Grundtilberedning og køkkenproduktion

Niveau	Rutineret	Opnået
Mål	Eleven kan foretage anretning på tallerken og fad, selskabsanretning, buffet samt "tag selv bord".	

Niveau	Avanceret	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> - beherske og anvende grundtilberedningsmetoder herunder, pandestegning, ovnstegning, stegning en cocotte, grillstegning, friturestegning, dampning, kogning, braisering og pochering - selvstændigt klargøre, tilberede, anrette og prissætte smørrebrød og kolde retter, som er almindeligt forekommende i hovedtyperne af branchens virksomheder - klargøre, tilberede, anrette og afrydde menuer til buffeter og selskaber - selvstændigt og kreativt videreudvikle retter ud fra grundtilberedningsmetoderne - selvstændigt og kreativt fremstille frokostretter, koldt bord, smørrebrød, kanapéer, pindemadder og desserter - tilberede, anrette og emballere retter "ud af huset" 	

Menuplanlægning og indkøb

Niveau	Begynder	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> - medvirke til og styre indkøb, herunder varebestilling og vinindkøb - inddrage viden om vine i menuplanlægning på baggrund af deltagelse i vinsmagning - forholde sig til virksomhedens daglige drift, og bidrage til et godt arbejdsmiljø, således fysisk og psykisk nedslidning undgås 	

Niveau	Rutineret	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> - planlægge egen og fælles arbejdsgang - forestå planlægning af menuer til selskaber og buffeter - kalkulere retter med brug af it - planlægge og producere under inddragelse af ernæringsmæssige aspekter - medvirke til udarbejdelse af egenkontrolprogram i forhold til råvarer, produktion, distribution, færdigvarer, ren- og vedligeholdelse samt personlig hygiejne 	

Værtsskab og helhedsforståelse

Niveau	Begynder	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> - beskrive en virksomheds produktionsgang og -flow - forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet - forholde sig til egen rolle og andre medarbejders betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed - påtage sig et medansvar for, at gæsterne føler sig velkommen og får en god oplevelse - samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæsternes ønsker og forventninger 	