

Oplæringsmål for gastronomuddannelsen, specialet kok

Trin 1, gastronomassistent

Arbejdspladssikkerhed og samarbejde:

- Eleven kan forklare væsentlige forhold om arbejdspladssikkerhed og arbejde med sikkerhedsbestemmelserne.
- Eleven kan forklare sikkerhedsforskrifter og anvende virksomhedens materialer, værktøjer og udstyr på en sikkerhedsmæssigt forsvarlig måde.
- Eleven kan fungere i forskellige samarbejdssituationer og forstå vigtigheden af at samarbejde.
- Eleven kan udføre arbejdet ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- Eleven kan bidrage til den gode tone og konstruktiv dialog.

Fødevarerikkerhed og egenkontrol:

- Eleven kan udføre egenkontrol af leverede varer ud fra friskhed, udbrudt emballage, temperatur og datotjek.
- Eleven kan handle ud fra principper om fødevarerhygiejne og egenkontrol og sikre råvarernes kvalitet og opbevaring.
- Eleven kan ud fra viden om fødevarerikkerhed og egenkontrol sikre kvaliteten af tilberedt og anrettet mad herunder retter ud af huset.
- Eleven kan indgå i kvalitetsudvikling af køkkenets egenkontrolprogram.

Planlægning, produktion og madspild:

- Eleven kan ud fra viden om planlægning klargøre og opbevare råvarer korrekt.
- Eleven kan handle ud fra regler om fødevarerikkerhed.
- Eleven kan renholde værktøj, maskiner og arbejdsområder.
- Eleven kan anvende viden om sensorik og foretage smagsjustering under tilberedning af retter
- Eleven kan planlægge og producere ressourcebevidst med henblik på at minimere madspild.
- Eleven kan handle i henhold til miljøforskrifter og kildesorteringordninger
- Eleven kan planlægge og anvende forskellige materialer, udstyr og værktøj i produktionen
- Eleven kan følge en opskrift og anvende relevante grundtilberedningsmetoder korrekt
- Eleven kan tilberede retter under hensyntagen til sundhed og næringsstoffers værdi
- Eleven kan anvende anretningsteknik og anrette med udgangspunkt heri
- Eleven kan omregne opskrifter og anvende omregningstal
- Eleven kan efterleve de lovbestemte hygiejnekrav og være i stand til aktivt at deltage i virksomhedens egenkontrol

Varemodtagelse og klargøring:

- Eleven kan kontrollere, at modtagne varers kvalitet stemmer overens med det bestilte
- Eleven kan ud fra grundlæggende viden om fødevarerikkerhed klargøre råvarer til forarbejdning

- Eleven kan behandle og sortere affald efter lokale miljøforskrifter og kildesortering
- Eleven kan vurdere råvarer ud fra sæson, kvalitet og anvendelsesmuligheder
- Eleven kan opbevare råvarer korrekt i henhold til virksomhedens egenkontrolprogram

Trin 2, kok

Anretningslære:

- Eleven kan vælge anretningsformer alt efter anledning og efter menusammensætning.
- Eleven kan anrette ud fra valg af form, farver, komponenter, sensorik og anledninger
- Eleven kan anrette under hensyntagen til minimering af madspild
- Eleven kan servicere gæster og tilpasse anretninger hertil

Arbejds miljø og teamarbejde:

- Eleven kan forklare, hvordan man gennem APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- Eleven kan beskrive det fysiske og psykiske arbejdsmiljø.
- Eleven kan tilrettelægge arbejdsgange, der så vidt muligt forebygger belastning.
- Eleven kan fagligt reflektere over egen praksis og bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og samarbejde
- Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering
- Eleven kan indgå i forskellige samarbejdsrelationer, og er opmærksom på roller og konfliktyper
- Eleven kan forklare hovedtræk i arbejdsmiljøloven
- Eleven kan bidrage til den gode tone og konstruktiv dialog
- Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt
- Eleven kan forklare om faresymbolers betydning

Køkkenproduktion, bæredygtighed og fødevarsikkerhed:

- Eleven kan vurdere råvarer til madproduktion ud fra sæson, kvalitet, økonomi og anvendelsesmuligheder.
- Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvare og et måltids sensorisk kvalitet.
- Eleven kan ud fra viden om grundtilberedningsmetoder tilberede menuer til forskellige anledninger - herunder à la carte, selskaber og klassiske retter.
- Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
- Eleven kan indgå i dialog om forskellige tilberedningsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
- Eleven kan foreslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.
- Eleven kan anvende viden om og kan håndtere regler om fødevarerhygiejne og egenkontrol.
- Eleven kan producere ressourcebevidst.
- Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomhedens produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr
- Eleven kan vælge tilberedningsmetoder, der sikrer en råvares næringsmæssige værdi bedst muligt
- Eleven kan med baggrund i viden om grundtilberedningsmetoder tilberede og anrette varme, lune og kolde anretninger
- Eleven kan udvælge og anvende passende produktionsudstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter

- Eleven kan selvstændigt udarbejde opskrifter

Madkultur og gastronomisk innovation:

- Eleven kan anvende viden om madkultur i forbindelse med betjening af virksomhedens gæster
- Eleven kan udarbejde opskrifter og planlægge menuer ud fra forskellige madkulturer
- Eleven kan anvende viden om, hvordan gæster/turister forventes at skulle betjenes ud fra kulturel baggrund, madtraditioner og ønsker
- Eleven kan anvende engelske fagtekster af erhvervsmæssig relevans

Virksomhedsdrift, værtskab og iværksætteri:

- Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer
- Eleven kan kontrollere at råvarer, pris og kvalitet svarer til bestillingen
- Eleven kan forklare hvorfor begreber som f.eks. omsætning ikke nødvendigvis betyder høj fortjeneste
- Eleven kan organisere og planlægge et produktionsforløb til forskellige produktionsformer
- Eleven har kendskab til udviklingen i branchens forskellige forretningstyper
- Eleven kan forholde sig til egen rolle og ansvarsområder i virksomheden
- Eleven kan forholde sig til iværksætteri og det at være selvstændig
- Eleven kan forklare, hvordan omverdenen påvirker virksomhedens valg af produkter, sortiment og prissætning
- Eleven kan forklare service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv i rollen som vært i relation til dette
- Eleven kan forklare, hvordan den enkelte medarbejder kan bidrage til, at gæsten får en god oplevelse