

Gældende uddannelsesordning 01-08-2022,
udstedt af Det faglige Udvalg for Gastronomuddannelsen

Oplæringsmål for gastronomuddannelsen, specialet smørrebrød og catering

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 fødevarer sikkerhed 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, smørrebrød og catering

Anretningslære:

- Eleven kan tilpasse anretning efter form, farver, komponenter og sensorik
- Eleven kan vælge anretningsformer efter begivenheder og efter menu sammensætning
- Eleven kan anrette under hensyntagen til minimering af madspild
- Eleven kan anrette til buffet, receptioner, kantiner m.m.
- 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 arbejds gange, 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 fødevarer sikkerhed:

- Eleven kan vurdere råvarer til madproduktion ud fra sæson, kvalitet, økonomi og anvendelsesmuligheder
- Eleven kan vælge råvarer og tilberedningsmetoder, der bevarer den næringsmæssige værdi bedst muligt
- Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvare og et måltids sensorisk kvalitet
- Eleven kan ud fra viden om grundtilberedningsmetoder producere moderne og klassisk smørrebrød
- Eleven kan ud fra viden om grundtilberedningsmetoder tilberede retter hvori der indgår flere forskellige tilberedningsmetoder
- Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer
- Eleven kan udvælge og anvende passende produktionsudstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter
- Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejds metoderes egenethed til forskellige arbejdsprocesser

- Eleven kan selvstændig udarbejde opskrifter
- Eleven kan foreslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave
- Eleven kan anvende viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol
- Eleven kan producere ressourcebevidst
- Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomhedens produktion
- Eleven kan bidrage til at indarbejde principper om bæredygtighed

Sundhed og allergener:

- Eleven kan anvende viden om sundhed og ernæring ved planlægning, tilberedning og anretning.
- Eleven kan anvende IT-teknologier til at foretage næringsberegning efter gældende lovgivning.
- Eleven kan ud fra viden om allergener planlægge, justere og tilberede retter

Kulturgastronomi:

- 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

Virksomhedsdrift og iværksætteri:

- Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer
- Eleven kan kontrollere at råvarer, pris og kvalitet svarer til bestillingen
- Eleven kan med baggrund i viden om organisering og produktionsplanlægning tilberede retter til smørrebrød, buffet og catering
- Eleven kan anvende viden om brancherelevant virksomhedsdrift til at bidrage til optimalt ressourceforbrug og økonomi i produktionen
- Eleven kan organisere og planlægge et produktionsforløb
- Eleven kan forholde sig til egen rolle om ansvarsområder i virksomheden
- Eleven kan forholde sig til i iværksætteri og det at være selvstændig
- Eleven kan forklare, hvordan omverdenen påvirker virksomhedens valg af produkt, sortiment og prissætning

Værtskab og salg:

- Eleven kan forklare service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv i rolle som vært
- Eleven kan forklare, hvor den enkle medarbejder kan bidrage til, at gæsten får en god oplevelse