

PRAKTIKERKLÆRING
Gastronomuddannelsen trin 1,
Gastronomassistent

Praktikerklæringen udfyldes, kopieres og sendes af den uddannelsesansvarlige til **den skole**, hvor eleven er indkaldt til skoleperiode, **senest 1 uge** efter modtagelse af indkaldelse til skoleophold.

PRAKTIKPERIODE mellem skoleophold

Fra _____ Til _____

Forestående skoleperiode nr.: 1

Elev: _____ **CPR-nr.:** _____

Virksomhed: _____ **CVR-nr.:** _____

Virksomheden bedes vurdere elevens faglige kompetencer - udtrykt i niveau.
Eleven har på praktikstedet opnået følgende faglige kompetencer:

Praktikmål

Fagligt niveau, se vejledning side 2
Begynder Rutineret Avanceret

Varemodtagelse og klargøring 1

Eleven kan

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ▪ modtage råvarer, kvalitetsvurdere og kontrollere, at varen og prisen svarer til bestillingen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ▪ istandgøre, anvende, tilberede og opbevare råvarer korrekt i henhold til lovgivningen og virksomhedens egenkontrolprogram | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Grundtilberedning og køkkenproduktion 1

Eleven kan

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ▪ klargøre og tilberede almindeligt forekommende varme, lune og kolde retter ud fra friske råvarer og ud fra korrekte tilberedningsmetoder og relevant lovgivning | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ▪ foretage affaldssortering og behandling i henhold til miljøforskrifter og kildesorteringsordninger | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ▪ renholde værktøj, maskiner og arbejdsområde | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ▪ efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at deltage i den enkelte virksomheds egenkontrol | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ▪ udføre arbejdet ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ▪ arbejde selvstændigt og i samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ▪ udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Virksomhedens bemærkninger til skolen: _____

Hermed attesteres, at eleven har gennemført praktikophold i overensstemmelse med bestemmelserne i bekendtgørelsen nr. 441 af 13. april 2015 om erhvervsuddannelsen til gastronom.

Dato _____ Uddannelsesansvarlig: _____

Eleven bekræfter ved sin underskrift at have set/læst ovenstående vurdering:

Dato _____ Elev: _____

”Praktikvirksomheden skal i hver praktikperiode afholde mindst en samtale med eleven om dennes arbejdsindsats og kompetenceudvikling set i forhold til opnåelse af kompetencemål for praktikperioden. Samtalens konklusioner indføres i elevens uddannelsesbog forud for hver skoleperiode” – jf. bestemmelserne i bekendtgørelsen for gastronomuddannelsen, specialet gastronomassistent. Konklusionerne indskrives derudover nedenstående.



Praktikperiode nr.: 1 2

Elev: _____



Dato: _____ Uddannelsesansvarlig _____



Beskrivelse af anvendte niveauer

Hvad menes med ”begynder, rutineret, avanceret niveau”?

Begynderniveau

Eleven kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning. På dette niveau lægges der vægt på personlig kompetence til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder og kompetence til at udvikle ansvarlighed og grundlag for fortsat læring. På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.

Rutineret niveau

Eleven kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.

Avanceret niveau

Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.