

**PRAKTIKERKLÆRING**  
**Gastronomuddannelsen trin 2**  
**SPECIALET KOK**

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.: 2  3

**Elev:** \_\_\_\_\_ **CPR-nr.:** \_\_\_\_\_

**Virksomhed:** \_\_\_\_\_ **CVR-nr.:** \_\_\_\_\_

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

**Praktikmål**

**Varemodtagelse**

*Eleven kan*

- kvalitetsvurdere råvare, 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, grønsager, 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

**Fagligt niveau, se vejledning side 2**

Begynder Rutineret Avanceret

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**2. Grundtilberedning**

*Eleven kan*

- beherske og anvende grundtilberedningsmetoder herunder, pandestegning, ovnstegning, stegning en cocotte, grilstegning, friturestegning, dampning, kogning, braisering og pochering
- fremstille grundsupper og grundsauce samt variationer heraf fremstille frokostretter, koldt bord samt desserter
- selvstændigt klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter til virksomheden
- klargøre, tilberede, anrette og afrydde selskabs- og a la cartemenuer, samt kunne anvende produktionsoverskud optimalt
- foretage anretning på tallerken og fad, selskabsanretning, buffet samt "tag selv bord"
- efter anvisning klargøre, tilberede, anrette og prissætte egnsretter og etniske retter
- selvstændigt og kreativt videreudvikle retter ud fra grundtilberedningsmetoder og det "klassiske repertoire"
- planlægge og fordele såvel egen arbejdsgang som samarbejdende gruppers arbejdsgang
- forholde sig til virksomhedens daglige drift, og bidrage til et godt arbejdsmiljø, således fysisk og psykisk nedslidning undgås

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 3. Menuplanlægning, økonomi og planlægning

Eleven kan

- |  |                          |                          |                          |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| - planlægge egen og fælles arbejdsgang   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - planlægge og forestå menuplanlægning til selskab og a la carte inklusiv vin og andre drikkevarer | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - kalkulere retter ved hjælp af edb  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - medvirke til og styre indkøb, herunder varebestilling og vinindkøb                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - betjene virksomhedens kunder og gæster under hensyntagen til nationalitet                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - inddrage viden om vine i menuplanlægning på baggrund af deltagelse i vinsmagning                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |


### 4. Værtsskab og helhedsforståelse

Eleven kan

- |   |                          |                          |                          |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| - beskrive en virksomheds produktionsgang og -flow  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - læse regnskaber og medvirke til budgetlægning og opfølgning   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - forholde sig til egen rolle og andre medarbejders betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - påtage sig et medansvar for, at gæsterne føler sig velkomne og får en god oplevelse                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæsternes ønsker og forventninger         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Virksomhedens bemærkninger til skolen: \_\_\_\_\_

*Hermed attesteres, at eleven har gennemført praktikopholdet i overensstemmelse med bestemmelserne i gældende uddannelsesordning af 15. juli 2013 for gastronomuddannelsen.*

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 Uddannelsesordningen for uddannelsen til gastronom, specialet kok. Konklusionerne indskrives derudover nedenstående.

Praktikperiode nr.: 2  3

Elev: \_\_\_\_\_

Dato: \_\_\_\_\_ Uddannelsesansvarlig \_\_\_\_\_



### Beskrivelse af anvendte niveauer

#### Hvad menes med ”bgynder, 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.