

Praktikmål gastronom

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 planlægge og anvende forskellige materialer, udstyr og værktøj i produktionen.

Eleven kan handle ud fra regler om fødevarerikkerhed.

Eleven kan renholde værktøj, maskiner og arbejdsområder.

Eleven kan følge en opskrift og anvende relevante grundtilberedningsmetoder korrekt.

Eleven kan anvende viden om sensorik og foretage smagsjustering under tilberedning af retter.

Eleven kan anvende anretningsteknik og anrette med udgangspunkt heri.

Eleven kan planlægge og producere ressourcebevidst med henblik på at minimere madspild.

Eleven kan omregne opskrifter og anvende omregningstal.

Eleven kan handle i henhold til miljøforskrifter og lokale kildesorteringordninger.

Eleven kan efterleve de lovbestemte hygiejnekrav og være i stand til aktivt at deltage i virksomhedens egenkontrol.

Varemodtagelse og klargøring:

Eleven kan vurdere råvarer ud fra sæson, kvalitet og anvendelsesmuligheder.

Eleven kan kontrollere, at modtagne varers kvalitet stemmer overens med det bestilte.

Eleven kan opbevare råvarer korrekt i henhold til virksomhedens egenkontrolprogram.

Eleven kan ud fra grundlæggende viden om fødevarer sikkerhed klargøre råvarer til forarbejdning.

Eleven kan behandle og sortere affald efter lokale miljøforskrifter og kildesorteringer.

Trin 2, kok

Anretningslære:

Eleven kan anrette ud fra valg af form, farver, komponenter, sensorik og anledninger.

Eleven kan vælge anretningsformer alt efter anledning og efter menu sammensætning.

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 arbejds miljøet.

Eleven kan beskrive det fysiske og psykiske arbejds miljø.

Eleven kan tilrettelægge arbejdsgange, der så vidt muligt forebygger belastninger.

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 arbejds miljøloven.

Eleven kan bidrage til den gode tone og konstruktive 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 en tilberedningsmetode, der sikrer en råvares næringsmæssige værdi bedst muligt.

Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvare og et måltids sensorisk kvalitet.

Eleven kan med baggrund i viden om grundtilberedningsmetoder tilberede og anrette varme, lune og kolde anretninger.

Eleven kan med baggrund i viden om grundtilberedningsmetoder tilberede menuer til forskellige anledninger - herunder á la carte, selskaber og klassiske retter.

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 tilberedningsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.

Eleven kan selvstændig udarbejde opskrifter.

Eleven kan foreslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.

Eleven kan foreslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.

Eleven kan anvende viden om og agere ud fra regler om fødevarerhygiejne og egenkontrol.

Eleven kan producere ressourcebevidst.

Eleven kan bidrage til at indarbejde principper om bæredygtighed.

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 erhvervmæssig relevans.

Eleven kan gæsteforklare om mad og drikkevarer på engelsk.

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 begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder.

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 iværksætter og det at være selvstændig.

Eleven kan forklare, hvordan omverdenen påvirker virksomhedens valg af produkt, 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.

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 arbejds miljøet.

Eleven kan beskrive det fysiske og psykiske arbejds miljø.

Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der så vidt muligt forebygger belastninger.

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 arbejds miljøloven.

Eleven kan bidrage til den gode tone og konstruktive 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 arbejdsmetoders egnethed 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.

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.

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.

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 og ansvarsområder i virksomheden.

Eleven kan forholde sig til 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, hvordan den enkle medarbejder kan bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.