

# Lokal Undervisningsplan for hovedforløb

## **Smørrebrød og catering**

2. skoleperiode (7 uger)

Beskrivelse af læringsaktiviteterne på 2. skoleperiode i uddannelsen for smørrebrød og catering.  
(3. niveau)

28. juli 2016

## **2. skoleperiode smørrebrød og catering**

På denne skoleperiode kommer du til at arbejde med klassiske samt kreative retter inden for smørrebrødsfaget samt frokostretter og kantine mad. Vi arbejder målrettet med dit gastronomiske speciale, som er en stor del af den danske madkultur.

Du kommer til at arbejde med Værtskab og helhedsforståelse, som skal give dig viden om produktionsgang og flow i en virksomhed.

Der arbejdes med det ernæringsmæssige aspekt i den daglige kost og herunder sundhed, økologi og bæredygtighed.

Endvidere fokuseres på de formelle krav, der stilles fra myndighederne, såsom korrekt renholdelse og et godt arbejdsmiljø.

Betydningen af den personlige fremtoning samt varetagelse af hygiejne i en salgssituation betones i den daglige undervisning, samt de sproglige hensyn i det internationale miljø.

Der må forventes hjemmearbejde til fagene.

I slutningen af forløbet gennemføres et mini eksamensprojekt.

### **Varighed:**

7 uger

### **Antal moduler:**

105

<b>Fag (Elementer)</b>	<b>Niveau</b>	<b>Tid</b>
Fagrettet engelsk	Rutineret	1 uge (15 moduler)
Arbejdsmiljø	Begynder	0,5 uge (7 moduler)
Værtskab og helhedsforståelse	Begynder	1 uge (15 moduler)
Varekundskab	Avanceret	0,5 uge (7 moduler)
Ernæring og sundhed	Rutineret	1 uge (15 moduler)
Grundtilberedning og køkkenproduktion 2	Rutineret	2 uger (30 moduler)
Valgfrit uddannelsesspecifikt fag	Se beskrivelser	0,5 uge (7 moduler)
Valgfag	Uden niveau	0,5 uge (7 moduler)

### **Beskrivelser af valgfri uddannelsesspecifikke fag og valgfag.**

Se beskrivelser af de fag der kan vælges imellem i de særlige kataloger.

### **Undervisningsmateriale:**

Gastronombogen, opskriftssamlinger, internettet

## **Værtskab og helhedsforståelse**

### **Beskrivelse:**

I faget arbejdes der med de overordnede elementer, der er vigtige for at drive en lønsom virksomhed. Faget giver indblik i de forskellige værktøjer, der anvendes i den daglige drift, her under økonomi, ledelse, planlægning og personalestyring. I faget kommer du også til at beskæftige dig med, hvad der er godt værtskab og hvordan du i samarbejde med dine kolleger, kan bidrage til at gæsten får en god helhedsoplevelse.

### **Kompetencemålpinde:**

3 Eleven kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.

6 Eleven kan tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i køkkenet i de almindeligste forretningstyper og følge disses udvikling.

7 Eleven kan arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet.

9 Eleven kan være fleksibel og indgå i samarbejde med kollegaer, kunder og andre interessenter, uanset etnisk baggrund.

14 Eleven kan tage et medansvar for, at gæsterne føler sig velkomne og får en god oplevelse.

16 Eleven kan forholde sig til, hvilken betydning de enkelte medarbejders funktion og organisatoriske placering har for virksomhedens daglige drift, innovation og lønsomhed samt bidrage til et godt arbejdsmiljø.

### **Målpinde:**

1 Eleven kan beskrive en virksomheds produktionsgang og -flow.

6 Eleven kan forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet.

2 Eleven kan forholde sig til egen rolle og andre medarbejders betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed.

5 Eleven kan påtage sig et medansvar for, at gæsterne føler sig velkommen og får en god oplevelse.

4 Eleven kan samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæsternes ønsker og forventninger.

### **Bedømmelse:**

Din bedømmelse vil blive givet i forhold til fagets mål i bekendtgørelsen. Du vil blive vurderet på, i hvor høj grad du har opnået de kompetencer, som er beskrevet i disse mål. Vurdering vil blive foretaget på baggrund af din deltagelse i undervisningen, samt din evne til at løse mundtlige og skriftlige opgaver i faget.

Bestået/Ikke bestået

## **Grundtilberedning og køkkenproduktion 2**

### **Beskrivelse:**

Vi genopfrisker hygiejne, kalkulation, grundtilberedninger og råvarekendskab både teoretisk og praktisk.

Under udførelsen af arbejdet lægges der vægt på sikkerhed, hygiejne, ernæring og miljø.

Vi arbejder med klassiske danske retter fra det kolde køkken samt frokostretter, herunder anretningsteknikker og sensorik.

### **Kompetencemål:**

1 Eleven kan vurdere råvarer.

2 Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.

3 Eleven kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.

4 Eleven kan tilberede fastfood, varme, lune og kolde retter ud fra korrekte grundtilberedningsmetoder og i henhold til regler om hygiejne og virksomhedens egenkontrolprogram til servering i selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hoteller, restauranter og diner transportable.

5 Eleven kan planlægge, tilberede og anrette menuer ud fra ernæringsmæssige hensyn og foretage ernæringsberegning med baggrund i gældende lovgivning.

6 Eleven kan tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i køkkenet i de almindeligste forretningstyper og følge disses udvikling.

7 Eleven kan arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet.

8 Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar.

9 Eleven kan være fleksibel og indgå i samarbejde med kollegaer, kunder og andre interessenter, uanset etnisk baggrund.

### **Målpinde:**

1 Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne samt variationer af disse til klargøring og tilberedning af: 1) pålægssorter 2) garniture, klassisk garniture 3) mayonnaise og salater 4) det varme køkkens grundrepertoire 5) det kolde køkkengrundrepertoire.

2 Eleven kan deltage kreativt i udvikling og fornyelse af henholdsvis det varme og det kolde køkkens repertoire.

3 Eleven kan klargøre og anrette menuer til selskaber og buffeter samt anvende produktionsoverskud optimalt.

**Bedømmelse:**

Din bedømmelse vil blive givet i forhold til fagets mål i bekendtgørelsen. Du vil blive vurderet på, i hvor høj grad du har opnået de kompetencer, som er beskrevet i disse mål. Vurdering vil blive foretaget på baggrund af din deltagelse og engagement i undervisningen, samt din evne til at løse opgaverne. Du bliver bedømt efter 7 trins skalaen

**Fagrettet engelsk****Beskrivelse**

Vi tager udgangspunkt i køkkenerne, deres udstyr og produkter, samt de vendinger og fagudtryk, der bruges i hverdagen. Du skal forstå og anvende engelske fagudtryksamt hverdags engelsk, som bliver almindeligt brugt i køkkener og restauranter.

**Kompetencemål:**

- 8 Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar.
- 10 Eleven kan formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter.
- 12 Eleven kan erkende egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder som grundlag for livslang læring.
- 13 Eleven kan betjene virksomhedens kunder og gæster under hensyntagen til nationalitet.
- 15 Eleven kan betjene og gæsteforklare om menuer og madkulturer samt anvende almindeligt forekommende fagtekster af erhvervmæssig relevans på engelsk.

**Målpinde:**

- 1 Eleven kan forstå og anvende mad- og drikkevareudtryk på engelsk.
- 2 Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af erhvervmæssig relevans.
- 3 Eleven kan servicere og rådgive gæster om dansk madkultur og gæsteforklare sammensætning af menuer på engelsk.
- 4 Eleven kan betjene gæster på basis af et grundlæggende kendskab til gæsters/turisters kulturelle baggrund, traditioner og ønsker.

**Bedømmelse:**

Din bedømmelse vil blive givet i forhold til fagets mål i bekendtgørelsen. Du vil blive vurderet på, i hvor høj grad du har opnået de kompetencer, som er beskrevet i disse mål. Vurdering vil blive foretaget på baggrund af din deltagelse i undervisningen, samt din evne til at løse mundtlige og skriftlige opgaver i faget. Bestået/Ikke bestået

## **Arbejds miljø**

### **Beskrivelse**

Med udgangspunkt i lovgivningen og arbejdsmiljøcirklen kommer du til at arbejde med udfærdigelse af arbejdspladsvurdering (APV) på en arbejdsplads om evt. fejl og mangler i virksomhedens APV

### **Kompetencemål:**

2 Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.

3 Eleven kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.

4 Eleven kan tilberede fastfood, varme, lune og kolde retter ud fra korrekte grundtilberedningsmetoder og i henhold til regler om hygiejne og virksomhedens egenkontrolprogram til servering i selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hoteller, restauranter og diner transportable.

6 Eleven kan tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i køkkenet i de almindeligste forretningstyper og følge disses udvikling.

7 Eleven kan arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet.

8 Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar.

16 Eleven kan forholde sig til, hvilken betydning de enkelte medarbejders funktion og organisatoriske placering har for virksomhedens daglige drift, innovation og lønsomhed samt bidrage til et godt arbejdsmiljø.

### **Målpinde:**

1 Eleven kan bidrage til, at skabe det bedst mulige arbejdsmiljø bl.a. gennem deltagelse i og gennemførelse af arbejdspladsvurdering (APV)

2 Eleven kan anvende viden om det fysiske og psykiske arbejdsmiljø og bidrage til, at tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange med henblik på at forebygge belastninger.

3 Eleven kan handle ud fra bestemmelserne i arbejdsmiljøloven

### **Bedømmelse:**

Du bedømmes ud fra din faglige viden og kunnen, samt dialog omkring både det psykiske og fysiske arbejdsmiljø. Du bedømmes for din evne til at udarbejde en APV ud fra bestemmelserne i arbejdsmiljøloven.

Endvidere bedømmes du ud fra din evne til at indgå i teamrelaterede arbejdssituationer.

Bestået – ikke bestået

## **Varekundskab**

### **Beskrivelse**

Vi samler op på råvarekendskab, hygiejne, tilberedningsmetoder og køkkentekniske egenskaber.

Du lærer om råvarer af god kvalitet, herunder sæson for danske samt udenlandske. Vi omtaler problematikker omkring friske råvarer contra halvfabrikata, herunder økonomi og tidsforbrug.

### **Kompetencemål:**

1 Eleven kan vurdere råvarer.

2 Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.

3 Eleven kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.

4 Eleven kan tilberede fastfood, varme, lune og kolde retter ud fra korrekte grundtilberedningsmetoder og i henhold til regler om hygiejne og virksomhedens egenkontrolprogram til servering i selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hoteller, restauranter og diner transportable.

18 Eleven kan klargøre, tilberede og anrette køkkenets grundrepertoire.

19 Eleven kan udføre salg og gæstebetjening med selvstændighed og begyndende rutiner.

### **Målpinde:**

1 Eleven kan kvalitetsvurdere de råvarer, herunder økologiske produkter samt halv- og helfabrikata, der forekommer i hotel-, restaurant-, cafeteria-, kantine- og cafékøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring

2 Eleven kan medvirke til indkøb og bestilling af råvarer samt disponering med hensyn til økonomi, forbrug og sæson

### **Bedømmelse:**

Du evalueres på den samlede viden om råvarerne, tilberedningsmetoderne og hygiejne.

Du bliver evalueret ud fra dit kendskab til råvarer i sæson, kvalitetskendetegn og økonomi.

Endvidere bliver du evalueret ud fra din indsats i det daglige arbejde.

Du evalueres ud fra 7 trins skalaen.

## **Ernæring og sundhed**

### **Beskrivelse**

Du lærer at kosteberegne et måltid, herunder sammensætning ud fra sundhedsstyrelsens anbefalede kostråd. Eleven lærer at bruge nøglehulsberegneren, samt Dankost.

Endvidere kommer du til at stifte nærmere bekendtskab med Sundhed, Økologi og Bæredygtighed.

### **Kompetencemål:**

1 Eleven kan vurdere råvarer.

2 Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.

4 Eleven kan tilberede fastfood, varme, lune og kolde retter ud fra korrekte grundtilberedningsmetoder og i henhold til regler om hygiejne og virksomhedens egenkontrolprogram til servering i selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hoteller, restauranter og diner transportable.

5 Eleven kan planlægge, tilberede og anrette menuer ud fra ernæringsmæssige hensyn og foretage ernæringsberegning med baggrund i gældende lovgivning.

10 Eleven kan formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter.

17 Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata.

### **Målpinde:**

1 Eleven kan foretage næringsberegning på baggrund af kendskab til gældende lovgivning.

2 Eleven kan redegøre for vitaminer og mineralers forekomst, betydning og optagelse i organismen

3 Eleven kan anvende relevante IT-baserede værktøjer til næringsberegning, beskrivelse af varedeklarationer og informationssøgning.

4 Eleven kan planlægge, tilberede og anrette menuer ud fra ernæringsmæssige hensyn og eksisterende lovgivning.

### **Bedømmelse:**

Du bliver bedømt på din evne til at anvende de enkelte elementer, der ligger til grund for en sund kost, herunder at kunne kostberegne et givent måltid.

Du bliver bedømt i faget efter 7 trinsskalaen.



## **EUV elev**

Er du EUV elev har du reduceret skoleperiode.

Du får et reduceret forløb 0,5 uge på Valgfag og 0,5 uge på arbejdsmiljø.

Du skal derfor kun gå i skole 6 uger på 2. skoleperiode Smørrebrød og catering.

<b>Fag (Elementer)</b>	<b>Niveau</b>	<b>Tid</b>
Fagrettet engelsk	Rutineret	1 uge (15 moduler)
Værtskab og helhedsforståelse	Begynder	1 uge (15 moduler)
Varekundskab	Avanceret	0,5 uge (7 moduler)
Ernæring og sundhed	Rutineret	1 uge (15 moduler)
Grundtilberedning og køkkenproduktion 2	Rutineret	2 uger (30 moduler)
Valgfrit uddannelsesspecifikt fag	Se beskrivelser	0,5 uge (7 moduler)

## **Talentspor**

Du har mulighed for at vælge et højere niveau i faget: Grundtilberedning og køkkenpraktik

Obligatorisk niveau er Avanceret

Tilvalgt højere niveau er Ekspert