

# Lokal Undervisningsplan for hovedforløb

## **Smørrebrød og catering**

3. skoleperiode (7 uger)

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

20. september 2016

### **3. skoleperiode smørrebrød og catering**

På denne skoleperiode kommer du til at fordybe dig i varekundskab og arbejde med planlægning, varebestillinger og prissætninger af dine retter.

Du skal arbejde med opskrifter fra det franske køkken og planlægge menuer ud fra danske og franske råvarer.

Du kommer til at arbejde med tilberedningsmetodernes køkkentekniske egenskaber og udvikle nye retter ud fra din viden om sensorik.

Du vil få kendskab til almindeligt forekommende drikkevaresortiment i kantiner mv.

Der må forventes hjemmearbejde til fagene.

I slutningen af forløbet kommer du til en afsluttende svendepøve.

#### **Varighed:**

7 uger

#### **Antal moduler:**

105

<b>Fag (Elementer)</b>	<b>Niveau</b>	<b>Tid</b>
Dansk-fransk menulære	Rutineret	1 uge (15 moduler)
Gastronomisk innovation	Begynder/Rutineret	1 uge (15 moduler)
Grundtilberedning og køkkenproduktion 2	Avanceret/Ekspert	3 uger (45 moduler)
Varekundskab 2	Avanceret	0,5 uge (7 moduler)
Drikkevarer	Rutineret	0,5 uge (7 moduler)
Valgfrit uddannelsesspecifikt fag	Se beskrivelser	1 uge (15 moduler)

#### **Beskrivelser af valgfri uddannelsesspecifikke fag**

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

#### **Undervisningsmateriale:**

Gastronombogen, opskriftssamlinger, internettet

## **Dansk-fransk menulære**

### **Beskrivelse:**

Du kommer til at planlægge menuer efter sæsonens råvarer samt udfærdige menukort på dansk.

Du arbejder med det franske køkkens påvirkninger i det danske køkken, herunder med råvarekendskab.

Du arbejder med dansk/fransk menuplanlægning, herunder at anvende branchens fagudtryk på dansk og fransk samt udfærdige opskrifter.

Du slutter forløbet af med at tilberede franske café-retter i køkkenet.

### **Kompetencemål:**

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.

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

### **Målpinde:**

1 Eleven kan planlægge menuer ud fra dansk og fransk madtradition under inddragelse af traditionelle danske og franske råvarer.

2 Eleven kan læse og formulere opskrifter og anvisninger.

5 Eleven kan udfærdige varierede menukort.

4 Eleven kan anvende branchens fagudtryk på dansk og fransk.

8 Eleven kan anvende viden om råvarernes oprindelse, kvalitet og sæson til indkøb og fremstilling af retter baseret på principper for bæredygtigt produktion.

### **Bedømmelse:**

Du bedømmes på din evne til at planlægge en menu ud fra danske råvarer med fransk inspiration.

Vurdering vil blive foretaget på baggrund af din deltagelse i undervisningen, samt din evne til at løse mundtlige og skriftlige opgaver i faget.

Du evalueres på din evne til at kunne sammensætte et menukort ud fra danske og franske sæsonvarer.

Standpunktskarakter

## **Grundtilberedning og køkkenproduktion 2**

### **Beskrivelse:**

Du arbejder med sæsonens råvarer til fremstilling af det kolde og varme køkkens grundrepertoire samt fornyelse af disse.

Du arbejder med planlægning, varebestilling, opskrifter og prissætning af dine retter under hensyn til vareudnyttelse, økonomi, hygiejne, sikkerhed, økologi og miljø.

### **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.

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.

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

18 Eleven kan klargøre, tilberede og anrette køkkenets grundrepertoire.

22 Eleven kan arbejde med smørrebrøds-, buffet- og selskabsbestillinger.

23 Eleven kan komponere, opskriftsætte, tilberede og anrette forskellige former for smørrebrød, morgenanretninger, kolde og lune retter og buffeter med begyndende kreativitet og ved anvendelse af sæsonvarer.

### **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 køkken grundrepertoire.

4 Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte smørrebrød, kolde og varme retter fra det "klassiske køkken", danske egnsretter samt desserter, som er gængse i restauranter og kantiner.

6 Eleven kan forestå anretning og pyntning til en given lejlighed.

7 Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter.

9 Eleven kan planlægge og udnytte køkkenets overskudsproduktion på en kreativ og økonomisk måde i nye retter.

10 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.

11 Eleven kan udføre køkkenarbejdet uden unødvendig anvendelse af vand, el og gas.

12 Eleven kan udføre køkkenarbejde og gennemføre indsamling af affald i henhold til gældende miljøforskrifter og kildesorteringsordninger.

**Bedømmelse:**

Din bedømmelse vil blive givet i forhold til opnåelse af 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

## **Varekundskab**

### **Beskrivelse**

Du arbejder videre med din viden om råvarer i forhold til råvarernes næringsstofindhold, anvendelse, sæson og kvalitet.

Du udarbejder opskrifter under anvendelse af din viden om 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.

### **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

3 Eleven kan redegøre for råvarernes næringsstofindhold, anvendelsesområde, sæson og kvalitet

4 Eleven kan anvende sensorik i relation til egne arbejdsopgaver

### **Bedømmelse:**

Du evalueres på den samlede viden om råvarerne, sæson, kvalitetskendetegn og økonomi.

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

Du evalueres ud fra 7 trins skalaen.

## **Gastronomisk innovation**

### **Beskrivelse:**

Du arbejder med forskellige kemiske processer i forbindelse med fremstilling af retter i køkkenet.

Du arbejder med at udvikle nye retter ud fra din viden om 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.

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.

18 Eleven kan klargøre, tilberede og anrette køkkenets grundrepertoire.

### **Målpinde:**

1 Eleven kan vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer, som foregår i forbindelse med de tilberedningsmetoder, der anvendes i produktionen.

2 Eleven kan arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang.

3 Eleven kan arbejde innovativt med at udvikle nye retter.

4 Eleven kan anvende almindelige fagudtryk til at beskrive en råvares og et måltids sensoriske kvaliteter.

5 Eleven kan arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelser ud fra viden om sensorik.

### **Bedømmelse:**

Du bedømmes på din evne til at komponere nye smags- og synsoplevelser

Du bedømmes efter 7 trins skalaen

## **Drikkevarer**

### **Beskrivelse:**

Du får kendskab til øl, vin og spiritus samt vejledning af gæster i kantiner

Du kommer til at arbejde med kaffe, the, kakao samt juicer og andre kolde drikkevarer

### **Kompetencemål:**

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.

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

13 Eleven kan betjene virksomhedens kunder og gæster under hensyntagen til nationalitet.

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

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

20 Eleven kan placere det almindeligt forekommende sortiment af mad og drikkevarer m.v. i salgsområder.

### **Målpinde:**

1 Eleven kan ud fra et basalt kendskab til øl, vin og spiritus, vejlede gæster mht. drikkevarer i kantiner mv. med selvbetjening.

2 Eleven kan udskænke øl, vin og spiritus i kantiner mv. med selvbetjening.

3 Eleven kan producere og udskænke kaffe, te, kakao mv.

4 Eleven kan producere og udskænke saft, juice og andre kolde drikke.

### **Bedømmelse:**

Du bliver bedømt på dit kendskab til drikkevarer samt din deltagelse i undervisningen.

Bestået/Ikke bestået



Er du EUV elev har du reduceret skoleperiode.

Du får et reduceret forløb 0,5 uge på Drikkevarer

Du skal derfor kun gå i skole 6,5 uger på 3. skoleperiode Smørrebrød og catering.

<b>Fag (Elementer)</b>	<b>Niveau</b>	<b>Tid</b>
Dansk-fransk menulære	Rutineret	1 uge (15 moduler)
Gastronomisk innovation	Begynder/Rutineret	1 uge (15 moduler)
Grundtilberedning og køkkenproduktion 2	Avanceret/Ekspert	3 uger (45 moduler)
Varekundskab 2	Avanceret	0,5 uge (7 moduler)
Valgfrit uddannelsesspecifikt fag	Se beskrivelser	1 uge (15 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

Du har mulighed for at vælge et højere niveau i faget Gastronomisk innovation

Obligatorisk niveau er Begynder

Tilvalgt højere niveau er Rutineret