

INDIVIDUEL TILRETTELAGT ERHVERVSUDDANNELSE:

Fornavn Efternavn

GRØN MADHÅNDVÆRKER 2025–2026

[Grøn Madhåndværker \(hrs.dk\)](https://hrs.dk)



Indhold

Uddannelsens grundlag	3
Hovedforløb.....	4
Oplæringsperioder.....	4
Skoleperioder.....	4
Adgangskrav.....	5
Personlig uddannelsesplan	6
Oplæring og oplæringsmål	6
første Oplæringsperiode	6
Anden Oplæringsperiode.....	7
Fag og skoleperioder	8
Første skoleperiode.....	8
Anden skoleperiode.....	8
Bedømmelse og eksamen	8
Afsluttende prøve	9
Skolens pædagogiske og didaktiske grundlag.....	11
Aftalens indgåelse	11
Fagbeskrivelse	12
Brød og madbrød (18207).....	12
Ernæringslære (11083)	12
Fødevarer hygiejne og egenkontrol (17973).....	12
Mad til vegetar og veganer (20719).....	12
Arbejds miljø, sikkerhed og samarbejde (17992)	12
Plantebaseret mad (21256)	13
Bæredygtig produktion af mad og fødevarer (49843).....	13
Det klimavenlige køkken (49852).....	13
Grønt Smørrebrød (21570)	13
Plantebaseret mad i Professionelle køkkener (21567)	13
Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag (20800)	14
Syltning og fermentering af sæsonens råvarer (20862)	14
Mad til vegetarer og veganere 2 (20875).....	14
Naturfag i produktion (17684)	14
Kreativ anretning (20714)	15
Gastronomisk innovation (18122)	15
Fødevarelære (21196).....	15
Sensorik og madkvalitet (17831).....	15
Virksomhedsdrift og iværksætteri (18077)	15
Kalkulation og It-teknologier (17987).....	16
Det bæredygtige køkken (18227).....	16
Værtskab (18123)	16

UDDANNELSENS GRUNDLAG

Med uddannelsen til Grøn Madhåndværker vil eleven specialisere sig inden for tilberedning og servering af vegetarisk og planterig mad. Dette sker med udgangspunkt i, at efterspørgslen efter elever og udlærte med disse kompetencer kun bliver større i de professionelle køkkener. I 2023 var der mere end 1 million danskere, der spiste overvejende eller helt vegetarisk. Branchen mangler derfor ekspertise og folk, der kan håndtere grønne, mere kødfrie og vegetariske måltider.

I 2023 lavede Coop og DVF en analyse, der viste, at 20% af danskerne spiser overvejende eller helt vegetarisk. I 2018 drejede det sig om 12% af danskerne. I 2010 var det kun 3,8 % af danskerne. Det er altså mere end en femdobling siden 2010.

Blandt de unge mellem 18 og 34 år, er det hele 36 %, som spiser fleksitarisk eller helt vegetarisk, mens det i 2018 drejede sig om 18 %. Det er en fordobling på fem år.

Uddannelsen til Grøn Madhåndværker er en individuelt tilrettelagt erhvervsuddannelse (IEUD), der fremhæver den plantebaserede kost og grønne gastronomi, bæredygtige produktionsmetoder og økologi, råvarelære og det grønne værtskab. På uddannelsen opnår eleven særligt kompetencer inden for bæredygtig køkkenproduktion, tilberedning af planterig, vegetarisk og vegansk mad samt servering og planlægning af retter i et professionelt køkken med en grøn profil. Herudover vil eleven lære om fødevarerhygiejne, arbejdssikkerhed, madkultur og virksomhedsdrift samt ernæringslære, sensorik og planlægning af grønne menuer.

Uddannelsen har sit afsæt i grundforløbet for gastronomuddannelsen, samt fag fra flere hovedforløb, herunder ernæringsassistentuddannelsen, gastronomuddannelsen og AMU. Uddannelsen veksler mellem 20 ugers skoleundervisning på Hotel- og Restaurantskolen samt 1 år og 7 måneders oplæring i den herunder skolegodkendt virksomhed, der fremhæver tilberedning og servering af vegetarisk og planterig mad.

Lærestedet for eleven på Grøn Madhåndværker (IEUD) er godkendt af skolen efter §31, stk. 2 i bekendtgørelse af lov om erhvervsuddannelser nr. 961 af 16/08/2024 samt bekendtgørelse om erhvervsskoler godkendelse af oplæringsvirksomheder nr. 957 af 22/06/2023. Uddannelsen gennemføres efter reglerne for de individuelt tilrettelagt erhvervsuddannelser.

Efter Erhvervsuddannelsesloven §15, stk. 3, har Hotel- og Restaurantskolen i samarbejde med [Fornavn Efternavn] og [Oplæringsvirksomhed] ud fra elementer i gastronomuddannelsen og ernæringsassistentuddannelsen samt AMU udfærdiget et individuelt tilrettelagt forløb, der beskrives i planen herunder.

Aftalen indeholder oplysninger om den individuel tilrettelagte uddannelse til **Grøn Madhåndværker (IEUD)**, der gennemføres som en vekseluddannelse efter reglerne om erhvervsuddannelser, bestående af skoleundervisning og oplæring.

Uddannelsen administreres af:

Hotel- og Restaurantskolen
Vigerslev Allé 18, 2500 Valby
E-mail: hvs@hvs.dk
Institutions-nr.: 101403

Der er indgået aftale om individuel uddannelse mellem elev og oplæringsvirksomhed for Grøn Madhåndværker-uddannelsen. Aftalen registreres på Hotel- og Restaurantskolen. Eleven oprettes ved start på hovedforløbet på CØSA 335 – Individuel EUD, Fødevarer, jordbrug og oplevelser. Elevens uddannelse noteres som *Grøn Madhåndværker*.

Børne- og Undervisningsministeriet skal underrettes om aftalen om individuelle erhvervsuddannelser. Hotel- og Restaurantskolen sender en kopi af planen til ministeriet. Planen vil være tilgængelig på skolens hjemmeside i en version uden personfølsomme oplysninger.

Den udarbejdede personlige uddannelsesplan for eleven indeholder en beskrivelse af skole- og oplæringsperioder, der uddyber væsentlige skole- og oplæringsforhold.

Det individuelle forløb til Grøn Madhåndværker (IEUD) bygger på et grundlag svarende til 20 ugers grundforløb 2 på gastronom eller et ækvivalerende grundforløb.

HOVEDFORLØB

OPLÆRINGSPERIODER

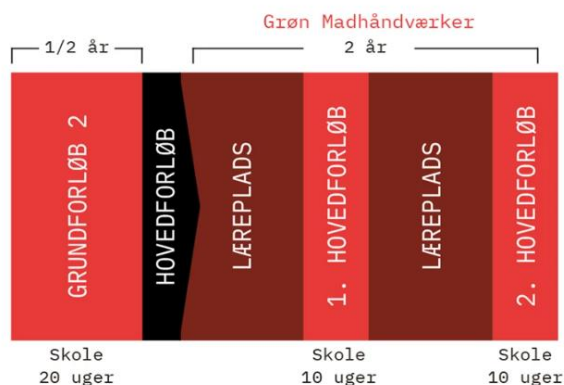
Oplæringsperioderne for den individuelt tilrettelagte erhvervsuddannelse til **Grøn Madhåndværker** er planlagt som følger:

- Første oplæringsperiode er fra xx. januar 2025 til xx. januar 2026, en samlet varighed på ca. 1 års oplæring.
- Anden oplæringsperiode er fra xx. marts 2026 til xx. oktober 2026, en samlet varighed på ca. 7 måneders oplæring.
- Tredje oplæringsperiode er fra xx. december 2026 til xx. januar 2027, en samlet varighed på ca. xx måneders oplæring.

SKOLEPERIODER

Skoleforløbene for den individuel tilrettelagte erhvervsuddannelse til **Grøn Madhåndværker** er planlagt som følger:

- Første skoleperiode er fra 13. januar 2026 til 21. marts 2026, en samlet varighed på 10 ugers skoleundervisning.
- Anden skoleperiode er fra 13. oktober 2026 til 19. december 2026, en samlet varighed på 10 ugers skoleundervisning.



ADGANGSKRAV

Uddannelsen til Grøn Madhåndværker bygger videre på et grundlag svarende til grundforløb 2 på gastronomuddannelsen. Eleven forventes at leve op til følgende kompetencemål eller kompetencemål fra de ækvivalerende grundforløb til ernæringsassistent-, bager- og konditor-, gourmetslagter- og tjeneruddannelsen:

- Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.
- Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.
- Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- Eleven kan foretage enkel opdækning, servering og afrydning.
- Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.
- Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke.
- Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer.
- Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.
- Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.
- Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.
- Eleven kan genkende sammenhænge og påvirkninger mellem dansk og international madkultur.
- Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene.
- Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.
- Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.
- Eleven kan anvende it til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.
- Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.
- Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.

Eleven skal have opnået følgende certifikater:

- Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne
- Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne"
- Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse.

Eleven skal have bestået:

- Dansk på E-niveau og Naturfag på E-niveau.
- Grundforløbsprøven for grundforløb 2.

PERSONLIG UDDANNELSESPLAN

Dit hovedforløb har en samlet varighed af normalt 2 år. På hovedforløbet har du to skoleperioder og to oplæringsperioder. Dine skoleperioder har en samlet varighed af 20 uger, fordelt på første skoleperiode af 10 uger samt anden skoleperiode af 10 uger. Din oplæring har en samlet varighed af 1 år og 7 måneder, fordelt på første oplæringsperiode, der varer ca. 1 år, samt anden oplæringsperiode af ca. 7 måneder. Dette er illustreret i tabellen herunder:

1. Oplæringsperiode Varighed: ca. 1 år	1. Skoleperiode Varighed: 10 uger	2. Oplæringsperiode Varighed: ca. 7 md.	2. Skoleperiode Varighed: 10 uger
---	--------------------------------------	--	--------------------------------------

OPLÆRING OG OPLÆRINGSMÅL

FØRSTE OPLÆRINGSPERIODE

De oplæringsmål, du skal igennem under din første oplæringsperiode, omhandler **Køkkenarbejde** og **Bæredygtig køkken produktion** og **Hygiejne, egenkontrol og varemodtagelse** og **Arbejdssikkerhed**.

Køkkenarbejde:

- Du kan klargøre råvarer korrekt inden for det vegetariske køkken.
- Du kan renholde arbejdsområder, værktøj og maskiner.
- Du kan tilsmage og anvende sensoriske grundprincipper.
- Du kan anvende forskellige typer udstyr og værktøj i produktionen
- Du kan følge opskrifter og anvende tilberedningsmetoder.
- Du kan portionere og anvende anretningsteknikker.
- Du kan omregne mængder.

Bæredygtig køkken produktion:

- Du kan vurdere grønne og vegetariske råvarer ud fra sæson og kvalitet.
- Du kan producere og planlægge ressourcebevidst.
- Du kan minimere madspild.
- Du kan højne den vegetariske gastronomi og anvende animalske produkter, når det giver mening.
- Du kan arbejde kvalificeret med tilberedning af plantebaserede retter og menuer.
- Du kan bruge din viden om grøntsagsproduktion og grøntsagsanatom i fremstillingen af retter.

Hygiejne, egenkontrol og varemodtagelse:

- Du kan udføre egenkontrol.
- Du kan handle ud fra regler om fødevarer sikkerhed og hygiejne.
- Du kan sikre råvarernes kvalitet og opbevaring.
- Du kan sikre fødevarerhygiejnen ved klargøring, tilberedning, varmholdelse og nedkøling af mad.
- Du kan indgå i udvikling af køkkenets egenkontrolprogram.
- Du kan efterleve god personlig hygiejne.
- Du kan sørge for effektiv og tilstrækkelig rengøring.

Arbejdssikkerhed:

- Du kan bidrage til god tone og konstruktiv dialog i køkkenet.
- Du kan bidrage til egen trivsel på arbejdspladsen gennem ærlig kommunikation med kollegaer og ledere.
- Du kan arbejde ud fra køkkenets sikkerhedsforskrifter og anvende værktøj forsvarligt.
- Du kan arbejde ergonomisk korrekt.
- Du kan indgå i samtaler om grænseoverskridende adfærd og sig fra overfor dårlig tone.

ANDEN OPLÆRINGSPERIODE

De oplæringsmål, du skal igennem under din anden oplæringsperiode, omhandler **Håndværk, smag og ernæring** og **Madkultur og gastronomisk innovation** og **Virksomhedsdrift og kalkulation**.

Håndværk, smag og ernæring:

- Du kan vurdere madens sensoriske kvalitet.
- Du kan anvende viden om sundhed og ernæring ved planlægning, tilberedning og anretning.
- Du kan kvalitetsudvikle køkkenets grønne og vegetariske retter og menuer.
- Du kan planlægge og tilberede retter og menuer uden animalske produkter.
- Du kan tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider.

Madkultur og gastronomisk innovation:

- Du kan udarbejde opskrifter og planlægge menuer ud fra forskellige madkulturer, religioner og traditioner i det grønne og vegetariske køkken.
- Du kan videreudvikle menuer og retter med hensyn til global bæredygtighed.
- Du kan, ud fra gæstens spisevaner, betjene og sammensætte måltider.
- Du kan udvise engageret grønt værtskab.

Virksomhedsdrift og kalkulation:

- Du kan foretage indkøb og bestilling af råvarer hos grossister og primære producenter.
- Du kan kontrollere råvarekvalitet og pris.
- Du kan organisere og planlægge selskaber og menuer til mange.
- Du kan anvende omregningstal og kalkulere retter.
- Du kan påtage dig ansvar.
- Du kan forklare, hvilken påvirkning konkurrence har på virksomheden, herunder udvalg og pris.
- Du kan sætte dig selv i rollen som vært, repræsentere virksomhedens værdigrundlag og bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.

FAG OG SKOLEPERIODER

FØRSTE SKOLEPERIODE

På første skoleperiode har du følgende fag:

Nummer	Titel	Niveau	Fagkategori	Varighed
18207-gas	Brød og madbrød	1	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
18123-gas	Værtskab	1	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
17973-gas	Fødevarerhygiejne og egenkontrol	1	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
11083-ern	Ernæringslære	2	Uddannelsesspecifikt fag	2 uger
21256-ern	Plantebaseret mad	2	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
17992-gas	Arbejds miljø, sikkerhed og samarbejde	2	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
17831-ern	Sensorik og madkvalitet	2	Uddannelsesspecifikt fag	1,5 uge
21196-ern	Fødevarerlære	3	Uddannelsesspecifikt fag	1,5 uge
	I ALT			10 uger

ANDEN SKOLEPERIODE

På anden skoleperiode har du følgende fag:

Nummer	Titel	Niveau	Fagkategori	Varighed
18122-gas	Gastronomisk innovation	1	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
18077-gas	Virksomhedsdrift og iværksætter	1	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
17684-gas	Naturfag i produktion	1-2	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
17987-gas	Kalkulation og it-teknologier	2	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
18227-gas	Det bæredygtige køkken	2	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
20714-gas	Kreativ anretning	3	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
20719-gas	Mad til vegetarer og veganere	3	Uddannelsesspecifikt fag	1 uge
49843-amu	Bæredygtig produktion af mad og fødevarer	-	AMU fag	0,4 uge
49852-amu	Det klimavenlige køkken	-	AMU fag	0,4 uge
21570-amu	Grønt smørrebrød	-	AMU fag	0,2 uge
21567-amu	Plantebaseret mad i professionelle køkkener	-	AMU fag	0,6 uge
20800-amu	Bælgfrugter tilberedning, konsistens og smag	-	AMU fag	0,4 uge
20862-amu	Syltning og fermentering af sæsonens råvarer	-	AMU fag	0,6 uge
20875-amu	Mad til vegetarer og veganere 2	-	AMU fag	0,4 uge
	I ALT			10 uger

BEDØMMELSE OG EKSAMEN

De enkelte fag i første og anden skoleperiode bedømmes efter følgende bedømmelsesplan:

Fag	1. Skoleperiode	2. Skoleperiode	Eksamen
Brød og madbrød	STA/7TRIN		
Ernæringslære	STA/7TRIN		
Værtskab	STA/7TRIN		

Fødevarehygiejne og egenkontrol	STA/7TRIN		
Plantebaseret mad	STA/7TRIN		
Arbejds miljø, sikkerhed og samarbejde	STA/7TRIN		
Sensorik og madkvalitet	STA/7TRIN		
Fødevarelære	STA/7TRIN		
Gastronomisk innovation		STA/7TRIN	
Virksomhedsdrift og iværksætteri		STA/7TRIN	
Naturfag i produktion		STA/7TRIN	
Kalkulation og it-teknologier		STA/7TRIN	
Det bæredygtige køkken		STA/7TRIN	
Kreativ anretning		STA/7TRIN	
Mad til vegetarer og veganere		STA/7TRIN	
Bæredygtig produktion af mad og fødevarer		Skriftlig (AMU)	
Det klimavenlige køkken		Skriftlig (AMU)	
Grønt smørrebrød		Skriftlig (AMU)	
Plantebaseret mad i professionelle køkkener		Mundtlig og praktisk (AMU)	
Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag		Skriftlig (AMU)	
Syltning og fermentering af sæsonens råvarer		Skriftlig (AMU)	
Mad til vegetarer og veganere 2		Mundtlig (AMU)	
			Skriftlig dokumentation, praktisk prøve, mundtlig prøve

Hotel- og Restaurantskolen er ansvarlig for vurderingen af elevens standpunktskarakter.

Bedømmelsesformerne er angivet i ovenstående skema. Alle fag og prøver bedømmes ud fra 7-trins-skalaen.

AFSLUTTENDE PRØVE

Uddannelsens afsluttende prøve afholdes som en del af sidste skoleperiode:

- Prøven består af en skriftlig dokumentation til opgaven ved den praktiske prøve, en lodtrukken ukendt opgave samt efterfølgende mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske opgaveløsning og den skriftlige dokumentation.
- Prøven afholdes af skolen.
- Eleven må anvende de hjælpemidler, der har været anvendt i undervisningen.
- Prøven bedømmes med en samlet karakter efter 7-trins-skalaen. Bedømmelsen er en samlet vurdering af den praktiske prøve og den mundtlige præstation, hvor den praktiske del vægter 80 pct. og den mundtlige del vægter 20 pct.
- Prøven skal afdække elevens opnåede kompetencer inden for uddannelsen.
- Prøven skal være bestået.
- Der medvirker en censor, som udpeges af skolen.

Prøven afholdes på følgende måde:

- Den afsluttende prøve begynder med, at eleven i den næstsidste sidste skoleuge tildeles en opgave ved lodtrækning, som udgør en del af den skriftlige dokumentation.
- Den praktiske prøve består af den lodtrukne opgave, eleven har fået tildelt.

- Der afsættes tre sammenhængende dage til forberedelse af den praktiske prøve og udarbejdelse af skriftlig dokumentation til opgaveløsningen.
- Den praktiske prøve varer 3 timer.
- I forlængelse af den praktiske prøve afholdes en mundtlig prøve med en varighed af 30 minutter inklusive votering.

Mål og Krav:

- Den skriftlige dokumentation tager udgangspunkt i en specifik råvare samt kostform.
- Forberedelsen omfatter udarbejdelse af det skriftlige materiale, som eleven skal bruge til udførelse af den praktiske opgave og til prøvens mundtlige eksamination.
- Den skriftlige dokumentation består af opskrift med ingrediensliste og arbejdsplan, egenkontrolskema, kalkulation og næringsberegning.
- Den praktiske prøve omfatter tilberedning og anretning af en hovedret med lodtrukken råvare og kostform samt brød og tilbehør eller bired til 4 personer.
- Den mundtlige eksamination består af en faglig dialog med udgangspunkt i den praktiske opgaveløsning, den skriftlige dokumentation og elevens refleksioner omkring tilberedning samt de sensoriske, bæredygtighedsmæssige og ernæringsmæssige aspekter i den samlede ret.

Eksaminationsgrundlaget omfatter:

- Den skriftlige dokumentation til prøven.
- Den praktiske prøve.
- Den efterfølgende mundtlige eksamination med udgangspunkt i den praktiske opgaveløsning og den skriftlige dokumentation.

Bedømmelsesgrundlaget består af:

- Elevens skriftlige dokumentation.
- Elevens praktiske fremstilling af opgaven, herunder retten, rettens tilbehør, elevens arbejdsgang og proces i køkkenet.
- Elevens mundtlig eksamination.

Ved prøven lægges der vægt på følgende bedømmelseskriterier:

- Anvendelse af tilberedningsmetoder.
- Variation i valget af tilberedningsmetoder og teknikker.
- Overholdelse af gældende hygiejneregler.
- Udførelse af egenkontrol.
- Opfyldelse af ernæringsmæssigt behov og portionering.
- Bæredygtig og effektiv udnyttelse af råvarer i sæson.
- Sensorisk sammensat ret ud fra farve, tekstur, smag og temperatur.
- Indbydende anretning og servering.
- Systematisk arbejde.
- Sammenhæng mellem skriftligt materiale og praktisk gennemførelse.
- Udviser overblik og sikkerhed.
- Demonstrerer kendskab til teori og kan koble teori og praksis.

For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et gennemsnit på mindst 02 i elevens karakterer for fag i hovedforløbet, og den afsluttende prøve skal være bestået.

Ved uddannelsens afslutning udsteder skolen uddannelsesbevis til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen.

SKOLENS PÆDAGOGISKE OG DIDAKTISKE GRUNDLAG

Undervisningen tager udgangspunkt i skolens pædagogiske og didaktiske grundlag, hvor du som elev arbejder inden for følgende fire overordnede dimensioner:

- Tryghed - Klasse, team, kollegaer - Faglig udvikling.
- Respekt og ordentlighed – Værtsskab – Bæredygtighed.
- Forventninger til dig – Tilbagemeldinger – Medbestemmelse og ansvar.
- Håndværk, værtsskab og færdigheder – Undervisning med udgangspunkt i branchen – Eksperimenter.

Se skolens fælles pædagogisk didaktisk grundlag her: <https://hrs.dk/om-skolen/kvalitet>.

AFTALENS INDGÅELSE

Virksomhed	Elev	Skole
Navn	Navn	Hotel- og Restaurantskolen
Adresse	Adresse	Vigerslev Allé 18
Post nr./ By	Post nr./ By	2500 Valby
Tlf. nr.:	Tlf. nr.:	Tlf. nr.: 33862200
Mobil nr.:	Mobil nr.:	Mobil nr.:
E-mail:	E-mail:	E-mail:
CVR. nr.:	CPR. nr.:	CVR. nr.: 11861571
Dato:	Dato:	Dato:
Underskrift:	Underskrift:	Underskrift:

FAGBESKRIVELSE

BRØD OG MADBRØD (18207)

- Du kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtyper med og uden kostfibre og fuldkorn.
- Du kan fremstille forskellige brødtyper under hensyntagen til den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik.
- Du kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder.
- Du kan efterleve principper for fødevarer sikkerhed inden for arbejdsområdet.

ERNÆRINGSLÆRE (11083)

- Du kan tilegne dig viden om opbygning, funktion og omsætning i de energigivende næringsstoffer - kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol og deres forekomst i fødevarerne.
- Du kan tilegne dig viden om gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider og drikkevarer til forskellige målgrupper.
- Du kan planlægge og tilberede alle døgnets måltider ud fra målgruppens og den enkeltes ernæringsmæssige behov, med henblik på sundhedsfremme og forebyggelse.

FØDEVARE HYGIEJNE OG EGENKONTROL (17973)

- Du kan forklare og følge principper om fødevarerhygiejne.
- Du kan indgå i kvalitetsudvikling af køkkenets egenkontrolprogram.
- Du kan anvende viden om hygiejnekrav til at sikre kvaliteten af tilberedt og anrettet mad, opbevaring af retter og emballering af retter til "ud af huset".

MAD TIL VEGETAR OG VEGANER (20719)

- Du kan forklare forskellen på en veganer og en vegetar.
- Du kan ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere.
- Du kan ud fra viden om råvarer tilberede frugt, grøntsager og bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter.
- Du kan anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så gæsterne får en sensorisk oplevelse.

ARBEJDSMILJØ, SIKKERHED OG SAMARBEJDE (17992)

- Du kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- Du kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
- Du har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.
- Du kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer.
- Du kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper.
- Du kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven.
- Du kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.

PLANTEBASERET MAD (21256)

- Du kan tilegne sig viden om umamiens betydning for måltidets sensoriske kvalitet.
- Du kan tilegne sig viden om vegetabilsk råvaresortiment og madtekniske egenskaber.
- Du kan tilegne sig viden om plantebaserede fødevarers kemiske sammensætning og sikre korrekt fødevarehygiejnisk håndtering.
- Du kan sætte sig ind i og anvende vegetabiliske alternativer i jævne- og stivnemetoder.
- Du kan planlægge plantebaserede måltider til én målgruppe ud fra de officielle anbefalinger.
- Du kan tilberede plantebaserede måltider med anvendelse af bønner og bælgfrugter som et bæredygtigt alternativ og tilpasse og udvikle professionelle opskrifter.

BÆREDYGTIG PRODUKTION AF MAD OG FØDEVARER (49843)

- Planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for dit daglige virke.
- Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning.
- Beregne passende produktions- og portionsstørrelser.
- Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer.
- Minimere spild ved madproduktion.
- Genanvende overskudsproduktion.

DET KLIMAVENLIGE KØKKEN (49852)

Du opnår viden om:

- Rentable koncepter for klimavenlig mad.
- Lokale råvarer og indkøb baseret på bæredygtighed.

Du kan anvende den opnåede viden til at:

- Udvikle og fremstille klimavenlig mad.
- Fremstille mad af lokale råvarer og råvarer i sæson.
- Udvikle koncepter for klimavenlig mad baseret på økonomisk bæredygtighed.

GRØNT SMØRREBRØD (21570)

Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At redegøre for metoder til at fremstille smagfuldt planterigt smørrebrød med færre eller ingen animalske produkter, herunder for sensoriske succesfaktorer.
- At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan være både klimavenligt og ernæringsmæssigt fyldestgørende.
- At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan sammensættes og fremstilles innovativt med afsæt i traditionelle teknikker og metoder.

Du opnår færdigheder i:

- At fremstille plantebaseret pålæg, cremer, pynt og komponenter af sæsonaktuelle grøntsager, krydderurter, bælgfrugter, frø og nødder.
- At fremstille visuelt delikat grønt smørrebrød med fokus på velsmag, mæthedsfornemmelse og tekstur, som er ernæringsmæssig fyldestgørende.

PLANTEBASERET MAD I PROFESSIONELLE KØKKENER (21567)

Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At beskrive hvad plantebaseret mad er, og hvordan plantebaserede måltider kan sammensættes.
- At forklare hvordan plantebaseret mad kan være både klimavenlig og ernæringsmæssigt fyldestgørende.

- At redegøre for sensoriske succesfaktorer ved tilberedning af smagfuld plantebaseret mad.

Du opnår færdigheder i:

- At planlægge og sammensætte et plantebaseret måltid, hvor der er fokus på velsmag, mæthedsfølelse, ernæring og tekstur under hensyn til specifikke målgruppers behov og forventninger.
- At tilberede planterige måltider, som er baseret på bælgfrugter, grøntsager, kartofler, kornprodukter, frø og nødder alene og i samspil med animalske råvarer.
- At skabe umami, velsmag og tekstur i det plantebaserede køkken ved hjælp af forskellige tilberedningsmetoder og smagstilsætninger.

BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG (20800)

Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At beskrive bælgfrugters (ærter, kikærter, linser og bønners) mangfoldighed og anvendelsesmuligheder.
- At forklare bælgfrugters egenskaber som næringsrige og klimavenlige råvarer.
- At forklare sensoriske succesfaktorer ved tilberedningen af smagfuld mad med bælgfrugter.

Du opnår færdighed i:

- At tilberede retter, hvor bælgfrugter er en vigtig ingrediens.
- At planlægge og tilberede retter med bælgfrugter til dagens måltider, hvor du anvender viden om deres smag og konsistens samt klimaftryk.
- At vurdere bælgfrugters funktion, smag og ernæringsværdi i tilberedte retter.

SYLTNING OG FERMENTERING AF SÆSONENS RÅVARER (20862)

Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At redegøre for, hvordan man udnytter overskud fra madtilberedningen i forhold til at producere forråd og mindske madspild.
- At redegøre for specifikke hygiejneregler gældende for området.

Du opnår færdighed i:

- At udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.
- At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE 2 (20875)

Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At beskrive vegetariske og veganske kostformer.
- At beskrive den sensoriske virkning ved brug af forskellige ikke-animalske produkter.
- At forklare de ernæringsmæssige anbefalinger, der kræver særlig opmærksomhed for vegetarer og veganere.
- At forklare behov for mikronæringsstoffer, med fokus på tilstrækkeligt indtag af vitaminer og mineraler, der kræver særlig opmærksomhed for vegetarer og veganere.

Du opnår færdighed i:

- At udvælge egnede råvarer til forskellige vegetariske og veganske kostformer.
- At sammensætte og producere ernæringsrigtige måltider med fokus på variation og sensorik.
- At vurdere måltidets ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppens ernæringsmæssige behov.
- At vurdere måltidets ernæringsmæssige kvalitet i forholdet til forskellige vegetariske og veganske kostformer.

NATURFAG I PRODUKTION (17684)

- Du kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer.
- Du kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse faglige problemstillinger.
- Du kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturligfaglig tankegang.

KREATIV ANRETNING (20714)

- Du kan foretage kreativ anretning, der understøtter gæstens gastronomiske oplevelse.
- Du kan anvende forskellige anretningsteknikker.
- Du kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol.
- Du kan vurdere værdien af anretning ud fra farvekombination, duft, udseende, appetitvækker og/ eller salgsparemeter.

GASTRONOMISK INNOVATION (18122)

- Du kan forklare begrebet innovation og kan bidrage til at udvikle nye ideer.
- Du kan forklare forskelle på innovation og udvikling.
- Du kan forklare og løse faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde.
- Du kan anvende fagudtryk til at beskrive råvares og et måltids sensorisk kvalitet.
- Du kan ud fra faglig viden om sensorik udvikle og forfine smagsoplevelser.

FØDEVARELÆRE (21196)

- Du kan kombinere viden om fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet i valg af råvarer.
- Du kan kombinere viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne.
- Du kan begrunde fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold.

SENSORIK OG MADKVALITET (17831)

- Du kan tilpasse og forklare måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i flere teksturer og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen.
- Du kan tilegne sig viden om og forklare, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet.
- Du kan tilberede retter efter en sensorisk standard til forskellige målgruppers præferencer.
- Du kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens.
- Du tilegner sig viden om egen smagssans.
- Du kan, inden for eget arbejdsområde, sammenligne og vurdere kvaliteten af råvarer og halv- og helfabrikata.

VIRKSOMHEDSDRIFT OG IVÆRKSÆTTERI (18077)

- Du kan forberede indkøb og bestilling af råvarer.
- Du kan forklare hvad begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder.

- Du kan foretage budgetkontrol.
- Du kan organisere og planlægge et produktionsforløb.
- Du kan udfylde et eksempel på en forretningsplan.
- Du kan forklare relevante krav til opstart af egen virksomhed.
- Du kan forklare, hvordan virksomheds omverden påvirker virksomhedens valg af produkt, sortiment og prissætning.
- Du kan forholde sig til forskellige typer medarbejdere i virksomheden og deres betydning for den daglige drift.
- Du kan forklare love og regler i forbindelse med data og hvordan data indsamles og opbevares.

KALKULATION OG IT-TEKNOLOGIER (17987)

- Du kan kalkulere opskrifter, råvareforbrug og ressourceforbrug.
- Du kan anvende begreber om svindprocent og omregningstal til at fastsætte priser og omregne opskrifter.
- Du kan forklare sammenhæng mellem kalkulation og rentabel virksomhedsdrift.
- Du kan anvende digitale teknologier til at udføre branchefaglige kalkulationer og beregninger.
- Du har viden om, hvordan teknologiske hjælpemidler og udstyr anvendes i forskellige produktionsformer.
- Du kan anvende online søgefunktioner.
- Du kan forklare hvordan man sikrer god digital adfærd på de sociale medier.

DET BÆREDYGTIGE KØKKEN (18227)

- Du kan ud fra viden om råvarer udvikle og fremstille bæredygtig mad baseret på hensyntagen til sæson, miljø- og klimabelastning.
- Du kan forklare forskellige mærkningsregler, der giver oplysning om fødevarers bæredygtighed.
- Du kan vurdere forskellen mellem økologiske råvarer og konventionelt dyrkede råvarer.
- Du kan vælge og anvende råvarer med kreativitet for at sikre en bæredygtig produktion.
- Du kan anvende viden om økonomisk bæredygtighed, potentielle kundegrupper og udvikle koncepter for bæredygtig mad.

VÆRTSKAB (18123)

- Du kan forklare service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv i rollen som vært i relation til dette.
- Du kan forklare, hvordan den enkelte medarbejder kan bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.
- Du kan forklare betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter.