

## LÆRETIDSATTEST I KONDITORFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at lærlingen/ lære kandidaten har fått opplæring i kompetansemål fra læreplanen for Vg3 Konditorfaget.

**Navn:**

**Fødselsdato:**

<b>Opplæring er gitt fra dato (læretidsstart):</b>	<b>Opplæring er gitt til dato (hevingsdato):</b>

*Lærebedriften skal skrive ut en attest for den delen av kontraktstida som er gjennomført, som sier noe om innholdet i opplæringen, jf. Opplæringslovens § 4-6. Kryss av for de kompetansemålene som kandidaten har fått hel eller delvis opplæring i.*

<b>Kompetansemål for Konditorfaget:</b>	<b>Har fått opplæring i (sett kryss)</b>
planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av konditorvarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier	
gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse	
sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik	
forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne	
vurdere kvaliteten og egenskapene til råvarene, anvende kunnskapen i reseptoppbygging og produksjon og gjøre rede for hvordan disse påvirker sluttproduktet	
reflektere over kvalitet og egenskaper gjennom bruk av ulike hjelpe- og tilsetningsstoffer eller halvfabrikata og vurdere hvordan dette påvirker sluttprodukt, næringsinnhold og økonomi	
drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av konditorvarer og gjøre bevisste og bærekraftige valg	

anvende sensoriske tester i produksjon av konditorvarer og gjøre rede for hvordan dette kan bidra til å sikre tilfredsstillende kvalitet	
lage desserter, konfekter, pynt og dekor og begrunne valg av råvarer og produksjonsmetode	
modellere og framstille ulike og like figurer og dekor av egnet masse og reflektere over konsekvenser av avvik fra planlagt produkt	
produsere konditorvarer av råmasser, piskede, rørte, rystede og forvellede masser og gjøre rede for oppbygning og bruksområder	
produsere lagdelte kaker, diskkaker og porsjonskaker med og uten overtrekk og vurdere ulike sammensetninger basert på smak, egenskaper og utseende	
produsere og bruke overtrekksglasurer, ulike kremer, ganacher og geleer til fyll og dekor og forklare oppbygning og bruksområder	
lage butterdeig og ulike mørdeigsprodukter og vurdere egenskapene til de ulike deigene	
produsere iskrem, sorbé og ulike støpte kaker av fromasj og mousse med forskjellig oppbygning og reflektere over valg av råvarer og sluttproduktets kvalitet	
bruke og temperere sjokolade til ulike typer støpt og dypet konfekt og dekor og ta hensyn til sjokoladens bruksegenskaper	
tegne utkast til dekor, bruke overførings- og dekoreringsteknikker for kaker og bruke ulike egnede produkter til garnering og skriving av tekster i samsvar med kundens ønske	
vise kreativitet i arbeidet, søke inspirasjon til produktutvikling gjennom bruk av digitale verktøy og ivareta fagets krav til estetikk	
reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke konditorvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten	
gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten	
følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø	
gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter for bransjen og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten	
anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse	
følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik	

bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvensene ved avvik	
utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, kunder og samarbeidspartnere	
utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten	
gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i produksjon og salg av konditorvarer og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater	
utføre enkel markedsføring, yte service og bygge relasjoner med kunder ved profesjonell kundebehandling og salg	
gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet	
reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling	
beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift	
gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv	

**Sted og dato:**

**Underskrift fra arbeidsgiver:**