

PRAKSISATTEST/VURDERING AV PRAKSIS I BAKERFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

Navn:

Fødselsdato:

har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene *Læreplan i bakerfaget Vg3 / opplæring i bedrift.*

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

Hovedområder og kompetansemål for bakerfaget:

Råvarer og produksjon	Har arbeidet med (sett kryss)
planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av bakervarer	
velge og bruke håndverktøy, maskiner og utstyr og utføre daglig vedlikehold på disse	
vurdere kvaliteten på råvarer og oppbevare og behandle råvarene etter gjeldene regelverk	
utnytte råvarenes egenskaper i framstilling av ulike produkter og gjøre rede for hvordan råvarene påvirker hverandre	

gjøre rede for hvordan påslag av væske påvirker bakeprosessen	
lage hev og surdeig og forklare betydningen av fordeig	
framstille ulike bakervarer med bedriftens produksjonsutstyr	
utvikle resepter og fremstille bakervarer til ulike brukergrupper og ulike formål	
framstille deiger med lagdeling	
utføre håndoppslag av ulike produkter	
optimalisere deigeltningen	
vurdere heving og steiking av ulike produkter og kunne gjøre rede for avvik	
foreta mengdeberegning og bruke digitale verktøy til å kalkulere varer og produksjonskostnader ut fra en gitt resept	
drøfte bakervarenes betydning for kosthold og helse	
utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper	

Hygiene og kvalitetsstyring	Har arbeidet med (sett kryss)
praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk	
utføre renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk og renholdsplaner	

utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer	
oppbevare, etterbehandle, emballere og merke produkter etter gjeldende regelverk	
delta i arbeidet med å bekjempe insekter og andre skadedyr og følge rutiner på området	

Bransje, bedrift og miljø	Har arbeidet med (sett kryss)
drøfte bransjens rammebetingelser og organisering og hvilke faktorer som kan påvirke de økonomiske resultatene	
drøfte hva profesjonell service og kundebehandling innebærer	
gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang	
gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette	
bruke faguttrykk	
praktisere produksjon og avfallshåndtering etter gjeldende regelverk	
følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet	
arbeide i tråd med ergonomiske prinsipper	

Sted og dato:

Underskrift:
(arbeidsgiver):