



Kartleggingsskjema i ordningen

Modulstrukturert opplæring for voksne – kokkefaget (KOK05-01)

Skjema brukes i forbindelse med kartlegging av kompetanse og avklaring om opplæringsbehov i kokkefaget. Skjema fylles ut av arbeidsgiver, eventuelt i samarbeid med andre som er kjent med kandidatens arbeidsoppgaver.

Kompetansemålene er hentet fra læreplan i kokkefaget – modulstrukturert opplæring for voksne.

Kandidatens navn og fødselsdato: _____

Arbeidssted: _____

Stillingsstørrelse (fra dato – til dato) eller antall timer: _____

Vil bedriften tilby kandidaten lærekontrakt? Ja:___ Nei:___ Kan vurdere dette senere:___

Kontaktperson i bedrift:

Navn: _____

Tlf: _____ Epost: _____

Arbeidsgiver bekrefter med dette at kandidaten har følgende erfaring i henhold til kompetansemålene i læreplan i kokkefaget– modulstrukturert opplæring for voksne:

Kompetansemål og vurdering etter mattrygghet	Trenger mer opplæring i dette målet	Kan i noe grad utføre/har jobbet med	Kan jobbe selvstendig
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			
gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse			
bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvenser ved avvik			
følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik			
reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten			
anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse			
gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet			
gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten			
Kompetansemål etter demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv	Trenger mer opplæring i dette målet	Kan i noe grad utføre/har jobbet med	Kan jobbe selvstendig
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			
gjøre rede for faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater, og gjennomføre enkle kalkulasjoner i produksjon, salg og servering av mat og drikke			
reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling			
beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift			
gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten			
utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, gjester og samarbeidspartnere			



følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø			
Kompetansemål etter råvarekunnskap og håndverksferdigheter	Trenger mer opplæring i dette målet	Kan i noe grad utføre/har jobbet med	Kan jobbe selvstendig
planlegge og produsere ulike kalde og varme forretter, hovedretter, desserter og tilbehør og begrunne valg av råvarer, metoder og mengder			
anvende og bearbeide ulike animalske, marine og vegetabiliske råvarer og ta hensyn til ressursutnyttelse og bærekraft			
anvende egnede råvarer og tilberedningsmetoder i utvikling av måltider som tar hensyn til sensorisk og ernæringsmessig kvalitet			
tilberede og anrette mat og drikke tilpasset ulike krav og behov, allergier og intoleranser og gjøre rede for råvarevalg og tilberedningsmetoder			
tilberede lokale, samiske og norske spesialiteter og reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas og videreføres			
tolke og bruke sammensatte måleenheter i praktiske sammenhenger og velge egnet måleenhet (hentet fra Læreplan i matematikk P)			
lytte til, forstå og bruke fagterminologi muntlig og skriftlig i arbeidssituasjoner (hentet fra Læreplan i engelsk)			
utforske egenskaper og reaksjoner til noen stoffer og stoffblandinger som er relevante for eget utdanningsprogram (hentet fra Læreplan i naturfag)			
Kompetansemål etter måltidsutvikling, bærekraft og ernæring	Trenger mer opplæring i dette målet	Kan i noe grad utføre/har jobbet med	Kan jobbe selvstendig
planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon og presentasjon av menyer og måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender			
anvende kreativitet og fagkunnskap ved utvikling av oppskrifter og tilberedning av retter og reflektere over samspillet mellom råvarer, metoder og teknologi			
utvikle komplette måltider og menyer og reflektere over hvordan dette kan bidra til matglede og gode måltidsopplevelser			
tolke og regne med nærings- og energiinnhold, og regne om mellom ulike sammensatte enheter knyttet til restaurant- og matfag (hentet fra Læreplan i matematikk P)			



Troms fylkeskommune

vurdere og bearbeide egne tekster ut fra faglige kriterier og kunnskap om språk (hentet fra Læreplan i engelsk)			
gjøre rede for funksjonene til noen næringsstoffer og diskutere hvorfor et variert kosthold er viktig i et helse- og bærekraftsperspektiv (hentet fra Læreplan i naturfag)			

Ytterligere kommentarer:

--

Sted og dato: _____

Arbeidsgivers stempel og underskrift: _____