

PRAKSISATTEST/VURDERING AV PRAKSIS I KOKKFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

Navn:

Fødselsdato:

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

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

Hovedområder og kompetansemål for kokkfaget:

Råvarer og produksjon	Har arbeidet med (sett kryss)
planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere tilberedning av mat på ulike typer serveringssteder	
planlegge og tilberede måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi	
kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel- og halvfabrikater og ferdige produkter	
velge egnede råvarer og tilberedningsmetoder til ulike retter	
rense, filetere og porsjonere fisk, beine ut og stykke opp kjøtt, vilt, fugl og fjærfe	

bruke tilberedningsmetoder og oppbevaringsmåter som ivaretar råvarenes næringsinnhold og sikrer god ressursutnyttelse og økonomi	
bruke håndverktøy, maskiner og utstyr og utføre daglig og periodisk vedlikehold av disse	
fremme kvalitet, effektivitet og produktivitet gjennom riktig arbeidsteknikk	
bruke ny produksjonsteknologi	
foreta porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter	
lage og anrette kalde og varme retter med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder til ulike måltider og menyer	
lage kraft, varme og kalde sauser og supper med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder	
lage og anrette desserter og dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder	
lage og anrette brød, småbrød, kaker og konditorvarer	
lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur	
tilberede spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov	
gjøre rede for de vanligste allergiske reaksjonene som kan følge av mat og drikke, og ta hensyn til dette i det daglige arbeidet	
tilberede og emballere mat for catering	
utføre servering og korrekt rydding ved gjestens bord	

Meny	Har arbeidet med (sett kryss)
velge ut og kombinere råvarer til måltider og menyer som tilfredsstillende matopplevelse og ernæringsmessige, sensoriske og estetiske krav	
sette opp og kalkulere menyer til ulike sesonger, anledninger og grupper	
komponere menyer og måltider ut fra gjestens ønsker og behov	
planlegge spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov	
presentere menyer for gjestene	
bruke fagterminologi ved oppsett av meny	

Hygiene og kvalitetsstyring	Har arbeidet med (sett kryss)
praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk	
utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer for varemottak, oppbevaring av råvarer, produksjon, anretning og servering	
følge gjeldende regelverk og rutiner for persontrafikk og vareflyt	
vaske opp, utføre annet renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk	
følge rutiner for forebygging og bekjempelse av insekter og andre skadedyr	

Bransje, bedrift og miljø	Har arbeidet med (sett kryss)
gjøre rede for bedriftens forretningsidé, krav til gjestebehandling og organisering	
drøfte ulike faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat	
følge gjeldende regelverk for tilberedning og servering av mat og drikke	
drøfte etiske verdier og normer knyttet til kokkfaget	
drøfte sammenhenger mellom internt arbeidsmiljø, produktivitet og kvalitet	
følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene og helse, miljø og sikkerhet	
følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet	
utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper	
bruke digitalt utstyr i arbeidet	
bruke digitalt utstyr i arbeidet	
gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften	
yte profesjonell service og gjeste- og brukerbehandling	
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	

Sted og dato:

Underskrift arbeidsgiver: