

Vurdering av praksis i kokkefaget

Arbeidsgiver attesterer med dette at:

Navn: -----Fødselsdato:

Har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i lærerplan for i
vg3/opplæring i bedrift

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent

Hovedområder og kompetansemål for kokkefaget :

Håndverksferdigheter, fagkunnskap og måltidsutvikling	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none">planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon og presentasjon av menyer og måltider	

<p>ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender</p>	
<ul style="list-style-type: none"> gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse 	
<ul style="list-style-type: none"> 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 	
<ul style="list-style-type: none"> planlegge og produsere ulike kalde og varme forretter, hovedretter, desserter og tilbehør og begrunne valg av råvarer, metoder og mengder 	
<ul style="list-style-type: none"> utvikle komplette måltider og menyer og reflektere over hvordan dette kan bidra til matglede og gode måltidsopplevelser 	
<ul style="list-style-type: none"> anvende og bearbeide ulike animalske, marine og vegetabiliske råvarer og ta hensyn til ressursutnyttelse og bærekraft 	
<ul style="list-style-type: none"> anvende egnede råvarer og tilberedningsmetoder i utvikling av måltider som tar hensyn til sensorisk og ernæringsmessig kvalitet 	
<ul style="list-style-type: none"> tilberede og anrette mat og drikke tilpasset ulike krav og behov, allergier og intoleranser og gjøre rede for råvarevalg og tilberedningsmetoder 	

<ul style="list-style-type: none"> • tilberede lokale, samiske og norske spesialiteter og reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas og videreføres 	
<ul style="list-style-type: none"> • anvende kreativitet og fagkunnskap ved utvikling av oppskrifter og tilberedning av retter og reflektere over samspillet mellom råvarer, metoder og teknologi 	
<ul style="list-style-type: none"> • anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse 	
<ul style="list-style-type: none"> • følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik • utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, gjester og samarbeidspartnere 	
<ul style="list-style-type: none"> • reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten 	
<ul style="list-style-type: none"> • bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvenser ved avvik 	
<ul style="list-style-type: none"> • følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø 	

<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater, og gjennomføre enkle kalkulasjoner i produksjon, salg og servering av mat og drikke 	

Bærekraftig produksjon	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet 	
Arbeidsliv og yrkesidentitet	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten 	
<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten 	
<ul style="list-style-type: none"> reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling 	
<ul style="list-style-type: none"> beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift 	
<ul style="list-style-type: none"> 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: _____

Arbeidsgivers stempel og underskrift:
