

# Oplæringsmål

## for gastronomuddannelsen, specialet kok



Sæt kryds, når oplæringsmålet er nået i virksomheden

### 1. niveau | Begynder (1. hovedforløb)

#### Gastronomassistent

**Tema: Råvarer og varemodtagelse**  
- Nummer 22418 – Kompetencemål 3, 8

- ☐ Eleven kan identificere og kan med støtte vurdere kvaliteten af almindelige råvarer ved varemodtagelse.
- ☐ Eleven kan forklare hvilke råvarer der er i sæson på forskellige tider på året.
- ☐ Eleven kan med støtte bestille og modtage varer.
- ☐ Eleven kan med støtte anvende virksomhedens indkøbs- og egenkontrolsystemer.

**Tema: Grundtilberedning og produktion**  
- Nummer 23095 – Kompetencemål 1, 2

- ☐ Eleven kan med støtte anvende grundlæggende tilberedningsmetoder.
- ☐ Eleven kan tilberede simple saucer og supper ud fra opskrifter.
- ☐ Eleven kan tilberede enkle retter.
- ☐ Eleven kan forklare principper for madspild og råvareudnyttelse.
- ☐ Eleven kan med støtte smagsjustere retter.
- ☐ Eleven har kendskab til køkkenudstyr og maskiner, der anvendes i den daglige produktion.

**Tema: Menu-udvikling og kalkulation**  
- Nummer 23096 – Kompetencemål 4

- ☐ Eleven kan medvirke til udvikling af enkle menuer og opskrifter.
- ☐ Eleven kan med støtte udføre enkle kalkulationer.
- ☐ Eleven har kendskab til virksomhedens it-systemer til kalkulation af indkøb.

**Tema: Organisation og samarbejde**  
- Nummer 23097 – Kompetencemål 7, 8, 9

- ☐ Eleven kan udføre opgaver efter instruktion og samarbejde med kolleger.
- ☐ Eleven kan anvende ergonomiske principper.
- ☐ Eleven har kendskab til virksomhedens arbejde med arbejdsmiljøet.

**Tema: Værtskab og madkultur**  
- Nummer 23098 – Kompetencemål 9

- ☐ Eleven kan anvende basale fagudtryk på både dansk og fransk.
- ☐ Eleven kan betjene gæster/turister ud fra deres ønsker og forventninger.
- ☐ Eleven kan forklare indholdet af virksomhedens menukort på dansk og engelsk.

**Tema: Bæredygtighed og innovation**  
- Nummer 23099 – Kompetencemål 5, 6, 7

- ☐ Eleven kan forklare bæredygtighedsbegreber og medvirke til reduktion af madspild.
- ☐ Eleven har kendskab til hvordan virksomheden arbejder med udvikling af den daglige produktion.
- ☐ Eleven har kendskab til virksomhedens arbejde med grøn omstilling.

### 2. niveau | Rutineret (2. hovedforløb)

#### Specialet Kok

**Tema: Råvarer og varemodtagelse**  
- Nummer 23094 – Kompetencemål 10, 16, 18

- ☐ Eleven kan selvstændigt vurdere kvaliteten af råvarerne ved modtagelse.
- ☐ Eleven kan identificere forskelle på kvaliteten af råvarer i og udenfor sæson.
- ☐ Eleven kan deltage i planlægning af varebestilling.
- ☐ Eleven kan arbejde selvstændigt med virksomhedens egenkontrolsystemer.

**Tema: Grundtilberedning og produktion**  
- Nummer 23100 – Kompetencemål 11, 12, 13, 16, 17

- ☐ Eleven kan selvstændigt anvende alle grundtilberedningsmetoder på tværs af råvaretyper.
- ☐ Eleven kan fremstille grundsaucer og -supper i henhold til opskrift.
- ☐ Eleven kan tilberede forretter, hovedretter og desserter.
- ☐ Eleven kan arbejde aktivt med råvareudnyttelse og kan minimere madspild.
- ☐ Eleven kan vurdere og justere retters smag og konsistens.
- ☐ Eleven kan vælge og anvende køkkenudstyr og maskiner til den daglige produktion.
- ☐ Eleven kan identificere køkkenudstyr med danske og engelske betegnelser.

**Tema: Menu-udvikling og kalkulation**  
- Nummer 23101 – Kompetencemål 14, 15, 18

- ☐ Eleven kan selvstændigt udvikle menuer med fokus på sæson og økonomi.
- ☐ Eleven kan beregne kostpris og klimabelastning ved hjælp af digitale værktøjer.
- ☐ Eleven kan anvende brancherelevante it-værktøjer til kalkulation og lagerstyring.

**Tema: Organisation og samarbejde**  
- Nummer 23102 – Kompetencemål 17, 19, 21

- ☐ Eleven kan selvstændigt planlægge og koordinere daglige opgaver.
- ☐ Eleven kan aktivt bidrage til et sundt arbejdsmiljø.
- ☐ Eleven kan identificere forbedringsmuligheder og deltage i problemløsning.
- ☐ Eleven kan anvende fagudtryk på dansk og fransk i kommunikationen i køkkenet.

**Tema: Værtskab og madkultur**  
- Nummer 23103 – Kompetencemål 20, 22

- ☐ Eleven kan betjene og vejlede gæster ud fra deres behov herunder specialkost og allergener.
- ☐ Eleven kan udvise kulturel forståelse blandt kollegaer og gæster.

**Tema: Bæredygtighed og innovation**  
- Nummer 23104 – Kompetencemål 16, 18, 19

- ☐ Eleven kan arbejde bæredygtigt og reducere madspild.
- ☐ Eleven kan bidrage med forslag til forbedringer i den daglige produktion.
- ☐ Eleven har viden virksomhedens arbejde med grøn omstilling.

### 3. niveau | Avanceret (3. hovedforløb)

#### Specialet Kok

**Tema: Råvarer og varemodtagelse**  
- Nummer 23105

- ☐ Eleven kan kvalitetsvurdere og dokumentere modtagne varer og foreslå justeringer til indkøbsrutiner.
- ☐ Eleven kan planlægge indkøb ud fra prognoser og drift.
- ☐ Eleven kan optimere brugen af indkøbs- og lagerstyringssystemer.

**Tema: Grundtilberedning og produktion**  
- Nummer 23112

- ☐ Eleven kan kombinere og variere tilberedningsmetoder kreativt i udvikling af nye retter.
- ☐ Eleven kan videreudvikle saucer og supper med fokus på smagssammensætning.
- ☐ Eleven kan udvikle og prissætte menuer til forskellige koncepter og events.
- ☐ Eleven kan dokumentere og analysere råvareudnyttelse og affaldsreduktion.
- ☐ Eleven kan gennemføre sensorisk evaluering af retter og implementere forbedringer.

**Tema: Menu-udvikling og kalkulation**  
- Nummer 23113

- ☐ Eleven kan udvikle og justere menuer med afsæt i virksomhedens koncept og kundesegment.
- ☐ Eleven kan analysere og optimere kalkulationer i forhold til rentabilitet og ressourceforbrug.
- ☐ Eleven kan bidrage til digitalisering og datadreven beslutningstagning i produktionen.

**Tema: Organisation og samarbejde**  
- Nummer 23114

- ☐ Eleven kan lede et mindre team eller driftselement under produktion.
- ☐ Eleven kan evaluere arbejdsmiljøet og foreslå forbedringer.
- ☐ Eleven kan facilitere faglig udvikling og vidensdeling i teamet.

**Tema: Værtskab og madkultur**  
- Nummer 23115

- ☐ Eleven kan anvende avanceret fagsprog og gæsteforklare om gastronomi på både dansk og engelsk.
- ☐ Eleven kan bidrage til udvikling af madkulturelt værtskab og kundetilpassede oplevelser.
- ☐ Eleven kan tilrettelægge præsentation af mad og drikke tilpasset kultur, koncept og sprog.
- ☐ Eleven kan anvende faglige kilder og gastronomisk litteratur på dansk og engelsk i praksis.

**Tema: Bæredygtighed og innovation**  
- Nummer 23116

- ☐ Eleven kan dokumentere og videreudvikle bæredygtige tiltag i virksomheden.
- ☐ Eleven kan deltage i og lede innovationsforløb.
- ☐ Eleven kan analysere og implementere klimabevidste løsninger i daglig drift.