

Oplæringsmål

for gastronomuddannelsen, specialet smørrebrød og catering

AARHUS
TECH

Sæt kryds, når oplæringsmålet er nået i virksomheden

1. niveau | Begynder (1. hovedforløb)

Gastronomassistent:

Tema: Råvarer og varemottagelse

- Nummer 22418 - Kompetencemål 3, 8

- ☐ Eleven kan identificere og kan med støtte vurdere kvaliteten af almindelige råvarer ved varemottagelse.
- ☐ 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 egenkontrollsystemer.

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 Smørrebrød og catering:

Tema: Råvarer og varemottagelse

- Nummer 23129 - kompetencemål 39, 42

- ☐ Eleven kan selvstændigt vurdere kvalitet og egnethed af modtagne råvarer.
- ☐ Eleven kan arbejde med lagerstyring og opbevaring ud fra hygiejne- og fødevarer sikkerhedskrav.
- ☐ Eleven kan planlægge anvendelsen af råvarer med fokus på bæredygtighed og økonomi.

Tema: Grundtilberedning og produktion

- Nummer 23130 - kompetencemål 37, 38, 39, 42, 45, 46, 50

- ☐ Eleven kan producere smørrebrød og frokostretter med flere tilberedningsmetoder.
- ☐ Eleven kan selvstændigt tilberede varme og kolde buffetretter til hverdag og arrangementer.
- ☐ Eleven kan bedømme smag og konsistens og foretage relevante smagsjusteringer.
- ☐ Eleven kan emballere, anrette og klargøre retter til "ud af huset"-salg.

Tema: Menu-udvikling og kalkulation

- Nummer 23131 - kompetencemål 40, 44, 46, 47

- ☐ Eleven kan planlægge buffeter og frokostmenuer ud fra kundens behov og økonomi.
- ☐ Eleven kan anvende digitale systemer til kalkulation, bestilling og lagerstyring.
- ☐ Eleven kan anvende viden om ernæring og specialkost i menuplanlægning.

Tema: Organisation og samarbejde

- Nummer 23132 - kompetencemål 41, 42, 43, 48

- ☐ Eleven kan koordinere og fordele arbejdsopgaver i et team.
- ☐ Eleven kan bidrage til et godt arbejdsmiljø og arbejde ergonomisk og sikkert.
- ☐ Eleven kan vurdere og optimere arbejds gange og bidrage til effektiv produktion.

Tema: Værtskab og madkultur

- Nummer 23133 - kompetencemål 49

- ☐ Eleven kan præsentere og gæsteforklare buffeter og smørrebrød på dansk og engelsk.
- ☐ Eleven kan formidle viden om madkulturelle forskelle og gæsters behov.
- ☐ Eleven kan anvende fagsprog og tekster til at understøtte værtskab og service.
- ☐ Eleven kan tilpasse formidling af menuer til forskellige kundetyper.

Tema: Bæredygtighed og innovation

- Nummer 23134 - kompetencemål 40, 45, 48, 50

- ☐ Eleven kan planlægge og gennemføre produktion med mindst muligt madspild.
- ☐ Eleven kan anvende råvarer ud fra principper om bæredygtighed og klimaaftryk.
- ☐ Eleven kan komme med forslag til forbedringer i produktionens ressourceforbrug.

3. niveau | Avanceret (3. hovedforløb)

Specialet Smørrebrød og catering:

Tema: Råvarer og varemottagelse

- Nummer 23135

- ☐ Eleven kan vurdere råvarer og planlægge produktion ud fra bæredygtighed, økonomi og kundebehov.
- ☐ Eleven kan optimere anvendelsen af råvarer i forhold til madspild og sortiment.
- ☐ Eleven kan styre varemottagelse, lager og rotation i henhold til fødevarer sikkerhed og kvalitetskrav.

Tema: Grundtilberedning og produktion

- Nummer 23136

- ☐ Eleven kan udvikle og tilpasse smørrebrøds- og cateringprodukter til forskellige koncepter og events.
- ☐ Eleven kan kvalitetssikre retter og buffeter i forhold til smag, ernæring og præsentation.
- ☐ Eleven kan tilberede og anrette komplekse buffeter og retter tilpasset kundesegment og kontekst.
- ☐ Eleven kan planlægge og gennemføre produktion til "ud af huset", større selskaber og institutioner.

Tema: Menu-udvikling og kalkulation

- Nummer 23137

- ☐ Eleven kan udvikle og justere menuer ud fra kalkulation, koncept og kunde profil.
- ☐ Eleven kan anvende digitale værktøjer til at analysere ressourceforbrug og optimering.
- ☐ Eleven kan vejlede kolleger i brug af kalkulations- og bestillingssystemer.

Tema: Organisation og samarbejde

- Nummer 23138

- ☐ Eleven kan lede og fordele arbejdsopgaver i produktionsteam.
- ☐ Eleven kan arbejde systematisk med arbejdsmiljø, ergonomi og fødevarer sikkerhed.
- ☐ Eleven kan analysere og forbedre produktions gange og ressourcestyring.

Tema: Værtskab og madkultur

- Nummer 23139

- ☐ Eleven kan præsentere buffeter og smørrebrød professionelt og kundetilpasset på dansk og engelsk.
- ☐ Eleven kan formidle og tilpasse gastronomiske budskaber ud fra kultur og kundetype.
- ☐ Eleven kan bidrage til branding og profilering af virksomhedens madkultur.
- ☐ Eleven kan anvende og forklare faglige tekster og værktøjer i værtskab og service.

Tema: Bæredygtighed og innovation

- Nummer 23140

- ☐ Eleven kan analysere produktionens klimaaftryk og komme med forbedringsforslag.
- ☐ Eleven kan lede arbejdet med bæredygtige valg af råvarer og produktionsformer.
- ☐ Eleven kan udvikle og afprøve nye ideer og koncepter i smørrebrøds- og cateringproduktionen.

Gældende uddannelsesordning 19-09-2025, udstedt af Det faglige Udvalg for Gastronomuddannelsen