

Oplæringsmål

for gastronomuddannelsen, specialet smørrebrød og catering

På skolen

Grundforløb

Grundforløbet er opdelt i følgende temaer

- Introuge
- Hygiejne
- Råvarer – til lands, til vands og i luften
- Bæredygtighed
- Sundhed – godt helbred – god smag
- Gastronomi
- Gæste- og kundebetjening
- Repetition og eksamen.

Hovedforløb 1

- Vi arbejder med fagene:
 - Fødevarerhygiejne og egenkontrol
 - Køkkenproduktion
 - Kalkulation og IT-teknologier
 - Råvarelære.
- Det klassiske køkken med supper, saucer, forretter, hovedretter og desserter.
- Kalkulation, hygiejne og sundhed i praksis og teori.
- Der arbejdes i teorien med tematikkerne:
 - Gris og lam
 - Fjerkræ og vildt
 - Fisk og skaldyr
 - Grøntsager
 - Køkkentekniske egenskaber og tilberedningsmetoder
 - Æg og mælkeprodukter
 - Korn og gryn.

Hovedforløb 2

- Her arbejdes med fagene:
 - Dansk-fransk gastronomisk udvikling
 - Bæredygtighed
 - Værtskab og salg
 - Køkkenproduktion og smørrebrød
 - Valgfrit specialefag.
- Fagene udfoldes via en vekselvirkning mellem køkkenpraktikken og teorien samt en vekselvirkning mellem klassisk og moderne gastronomi.
- Der arbejdes blandt andet i teorien med tematikkerne:
 - Gris og lam
 - Kalv og okse
 - Fjerkræ og vildt
 - Fisk og skaldyr
 - Grøntsager
 - Køkkentekniske egenskaber og tilberedningsmetoder
 - Æg og mælkeprodukter
 - Korn og gryn.

Hovedforløb 3

- Her arbejdes med fagene:
 - Arbejds miljø, sikkerhed og samarbejde
 - Sundhed og ernæring
 - Råvarelære
 - Gastronomisk engelsk
 - Virksomhedsdrift og iværksætteri
 - Køkkenproduktion.
- Fagene udfoldes via en vekselvirkning mellem køkkenpraktikken og teorien samt en vekselvirkning mellem klassisk og moderne gastronomi.
- Der arbejdes blandt andet i teorien med tematikkerne:
 - Gris og lam
 - Kalv og okse
 - Fjerkræ og vildt
 - Fisk og skaldyr
 - Grøntsager
 - Køkkentekniske egenskaber og tilberedningsmetoder
 - Æg og mælkeprodukter
 - Korn og gryn.

I virksomheden

Anbefalede lærlingeopgaver inden hovedforløb 1

- Der arbejdes dagligt med hygiejne, blandt andet i relation til egenkontrol. Her er det både dokumentation og i det praktiske arbejde.
- Der arbejdes med modtagelse og opbevaring af varer.
- Der arbejdes med tilsmagning i kolde og varme retter.
- Der arbejdes med kalkulation af retter.
- Eleven har stiftet bekendtskab med friske, hele fisk, både rund- og fladfisk.
- Eleven har set og arbejdet med de klassiske tilberedningsmetoder.
- Eleven har arbejdet med anretning.

Anbefalede lærlingeopgaver inden hovedforløb 2

- Der arbejdes dagligt med hygiejne, blandt andet i relation til egenkontrol. Her er det både dokumentation og i det praktiske arbejde.
- Der arbejdes med modtagelse og opbevaring af varer.
- Der arbejdes med tilsmagning i kolde og varme retter.
- Eleven gives indsigt i virksomhedens arbejdsmiljø.
- Eleven arbejder med anretning i forskellige former; buffet, selskab og a la carte.
- Eleven arbejder med bæredygtighed i forhold til ressourceforbrug.
- Eleven deltager i varebestilling.
- Eleven arbejder med de klassiske tilberedningsmetoder.
- Eleven arbejder med service i relation til gæster.

Anbefalede lærlingeopgaver inden hovedforløb 3

- Der arbejdes dagligt med hygiejne, blandt andet i relation til egenkontrol. Her er det både dokumentation og i det praktiske arbejde.
- Der arbejdes med modtagelse og opbevaring af varer.
- Der arbejdes med tilsmagning i kolde og varme retter.
- Eleven gives indsigt i virksomhedens arbejdsmiljø.
- Eleven arbejder med anretning i forskellige former; buffet, selskab og a la carte.
- Eleven arbejder med bæredygtighed i forhold til ressourceforbrug.
- Eleven deltager i varebestilling.
- Eleven arbejder med de klassiske tilberedningsmetoder.
- Eleven arbejder med service i relation til gæster.

SVENDE-
BREV

