



LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Hovedforløb

Gastronom/Kok, version 05

August 2018



Indhold

Indledning.....	3
Processen.....	3
Afdelingens organisering.....	3
Lære kvalifikationer.....	4
Pædagogiske og didaktiske overvejelser.....	4
Læringledelse.....	4
Differentiering:.....	5
Undervisningsdifferentiering gennem variation af arbejdsformer.....	5
Differentiering i håndværket.....	5
Differentiering ved hjælp af it.....	5
Fagfordeling på Gastronom, version 05.....	6
Evaluering og bedømmelse.....	7
Løbende og afsluttende evaluering.....	7
Ny mesterlære for gastronomer.....	7
Samarbejde med LUU og virksomheder.....	7
Bedømmelsesplan.....	8
Afsluttende prøve på H1.....	9
Undervisningens indhold og struktur.....	10
Hovedforløb 1.....	10
Oversigt over mål på H1.....	11
Hovedforløb 2 – specialet kok.....	13
Oversigt over mål på H2.....	14
Svendeprøve.....	17

Indledning

Denne lokale undervisningsplan dækker gastronomuddannelsen, version 05 på EUC Nord og relaterer sig til bekendtgørelse nr. 1774 af 21/12/2016 med tilhørende uddannelsesordning.

Formålet med undervisningsplanen er at synliggøre undervisningens indhold, struktur, pædagogiske og didaktiske overvejelser i forhold til skolens generelle lokale undervisningsplan, hvori skolens fælles pædagogiske og didaktiske grundlag.

Målgruppen er alle interessenter der er i forbindelse med gastronomuddannelsen.

Planen er udarbejdet i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg for uddannelsen, og vil blive revideret løbende i henhold til udviklingen af faglig, pædagogisk og uddannelsespolitisk karakter. Som minimum vil planen blive revideret 1 gang om året.

Den lokale undervisningsplan hviler på det gældende lovgivningsmæssige grundlag, der er gældende for erhvervsuddannelserne og gastronomuddannelsen. Alle henvisninger til love, bekendtgørelser mv. findes i skolens generelle undervisningsplan.

Alle generelle beslutninger og tolkninger vedrørende gennemførelse af en erhvervsuddannelse findes i skolens generelle undervisningsplan. <http://www.eucnord.dk/kvalitet/erhvervsuddannelser/>

Processen

Udviklingen af undervisningsplanen er sket i et samarbejde blandt faglærerne i afdelingen, på baggrund af skolens fælles pædagogiske og didaktiske grundlag. Den videre udvikling er sidenhen sket i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg for gastronomuddannelsen.

Varigheden er fastsat ud fra fagenes vejledende uddannelsestid, og læringsaktiviteterne er løbende blevet diskuteret grundigt igennem.

Den lokale undervisningsplan er under løbende udarbejdelse i forbindelse med implementering af ny version af uddannelsen. Beskrivelse af undervisningsaktiviteter vil blive løbende tilføjet efterhånden som de går i drift.

Afdelingens organisering

Afdelingens pædagogiske ansvarlige er uddannelseschef Dennis Kindberg,

Mail: dmk@eucnord.dk

telf.: 72 24 60 64

Afdelingens driftsansvarlige er uddannelsesleder Jan Mosbæk Nielsen

Mail: jmn@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 77

Lærekvalifikationer

Alle faglærere har en relevant fagfaglig baggrund. Desuden har faglærerne en pædagogisk uddannelse, typisk pædagogisk grunduddannelse suppleret med efteruddannelse, seminarieuddannelse eller den erhvervspædagogiske diplomuddannelse. Grundfagsundervisning dækkes af linjefagsuddannede undervisere.

Pædagogiske og didaktiske overvejelser

Læringledelse

I undervisningen på gastronom- uddannelsen vil vi arbejde bredt med skolens fælles pædagogiske, didaktiske grundlag.

Undervisningen ses igennem erhvervet, og vi vil arbejde med en praksisrelateret tilgang til indholdet på uddannelsens forskellige forløb. Vi har øje for at fagligheden skal være tydelig og gerne virke som et fagligt fællesskab og en motivator for at eleven bliver så dygtig som muligt, samtidig med at de lærer at forholde sig kritisk til omverdenen og er i stand til at handle selvstændigt.

Etableringen af trygge rammer, hvor elevernes lyst og mod på at udfolde og udfordre sig selv ses som en forudsætning for en vellykket undervisning.

Innovation og kreativitet er vigtige evner at opøve hos gastronom-eleverne, og gennem hele hovedforløbet søges at udvikle elevernes evne til at se nye muligheder og udfordringer i råvarer, tilberedningsmetoder og anretning.

Eleverne møder forskellige arbejdsformer igennem undervisningsforløbet. F.eks case-arbejde, teoretiske kurser med udgangspunkt i bestemte fagfaglige begreber, teknikker og råvarer, praktisk køkkenarbejde eller rammesat projekt/casearbejde, hvor der er mulighed for en vis grad af selv/medbestemmelse fra elevernes side.

Hele tiden er det et gennemgående tema i undervisningen at praksisrelatere, gerne med konkrete eksempler fra virksomhederne, og løbende inddrage elevernes erfaringer med stoffet fra praksis.

Det sker for at understøtte elevernes evne til at koble fra teori til praksis, og omvendt. Her kan lærerne arbejde med at trække praktikken ind på skolen, og dermed lade eleverne arbejde med de teoretiske forklaringer på eksempler oplevet i praktiktiden.

For at sikre et fælles fokus på det fagfaglige indhold hos eleven, starter en skoleperiode med at læreren tydeliggør mål og indhold i læringsaktiviteterne på det aktuelle forløb.

I starten af skoleperioden etableres en systematisk fremadrettet feed-back struktur. Her sætter lærer og elev sammen mål for hvad der skal fokuseres på hos eleven for at nå målene for undervisningen og at der løbende samles op og justeres i forhold hertil.

Afslutningsvis laves en afsluttende feedback med eleven, og der rundes af med fælles at eleverne introduceres til målene for næste skridt i uddannelsen med henblik på et øget samspil mellem skole og virksomhed.

Differentiering:

Differentieringen i undervisningen på hovedforløbet sker gennem følgende fokusfelter.

Undervisningsdifferentiering gennem variation af arbejdsformer

For at styrke elevernes faglige og personlige kompetencer er det vigtigt at variere undervisningsformerne, således at forskellige kompetencer hos eleverne bringes i spil. Eleverne skal møde helhedsorienteret, tværfaglig og virkelighedsnær undervisning i både teoretiske og praktiske undervisningssituationer, Erhvervserfaring, sparring og udfordring skal være en del naturlig af hverdagen. Undervisningsformer der understøtter dette kan være par-vist arbejde, grupper og stationsundervisning, projekt og case-arbejde.

Differentiering i håndværket

På gastronomuddannelsen vil der blive differentieret både i bredden og dybden i forhold til den fagfaglige kontekst. Den case-baserede undervisningsform beskrives med minimumskrav. Alt efter elevens styrke og svage sider, aftales det med faglæreren hvorledes der kan arbejdes med disse.

Differentieringen vil tage udgangspunkt i følgende:

- Ekstra elementer tilkobles opgaven
- Dokumentation og arbejdsplanlægning
- Sensorik
- Præcision i praktisk udførelse
- Kreativitet og innovation
- Selvstændighed
- Arbejdshastighed
- Systematik og struktur

Den begyndende talentudvikling sker her med fokus i differentieringen.

Det egentlige talentspor / fag på et højere præstationsniveau i uddannelsen starter allerede på H1.

Differentiering ved hjælp af it

It anvendes som redskab til at udarbejde dokumentation i casearbejdet, både via tekstbehandling, informationsøgning og regneark.

Elever, der har behov for støtteprogrammer screenes jfr. skolens politik for SPS-støtte, og for manges vedkommende er dette sket på grundforløbet. De vil dermed have en it-rygsæk med støtteprogrammer, der passer til deres behov og uddannelse.

Fagfordeling på Gastronom, version 05

Fag-nummer	Fag	Niveau	Varighed, Uge	H1	H2	H3
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag						
6701	Ernæring og sundhed 1	Begynder	1,0 ¹	1,0		
14133	Grundtilberedning og køkkenproduktion1	Rutine/Avanceret ²	3,5	3,5		
14134	Gæstebetjening og kommunikation	Rutine	1,0	1,0		
32422	Produktionshygiejne	Rutine	1,0	1,0		
32421	Regning og kalkulation	Rutine	1,0	1,0		
14488	Salg og marketing	Rutine	1,0	1,0		
5889	Varekundskab 1	Rutine	1,5 ³	1,5		
Uddannelsesspecifikke fag for specialerne kok, smørrebrød og catering						
33619	Arbejds miljø	Begynder	0,5		0,5	
33622	Dansk-fransk menulære	Rutine	1,0		0,5	0,5
14137	Fagrettet engelsk	Rutine	1,0		1,0	
14177	Gastronomisk innovation	Begynder/Rutine	1,0		0,5	0,5
2599	Varekundskab 2	Avanceret	1,0		0,5	0,5
14382	Værtsskab og helhedsforståelse	Begynder	1,0		0,5	0,5
Uddannelsesspecifikke fag for specialet kok						
14138	Iværksætter og innovation	Begynder/Rutine	1,0		0,5	0,5
33620	Naturfag i produktion	Begynder/Rutine	1,0		0,5	0,5
33623	Planlægning og produktion	Rutine	3,0		1,5	1,5
1408	Praktisk køkkenarbejde	Avanceret/Ekspert	4,0		2,0	2,0
9435	Produktudvikling, produktion og service	Begynder/Rutine	1,0		0,5	0,5
Valgfrie Udd. specifikke fag, Trin 2 (Unge og euv 3 i alt 1,5 uge; øvrige voksne 0 uge)						
30265	Det økologiske køkken	Avanceret	1,0			
32423	Diætetik	Rutine	1,0			
30305	Kursus og konferencekøkken	Avanceret	1,0			
1420	Kreativ tallerkenanretning	Avanceret	1,0		X	
30312	Menulære med drikkevarer	Avanceret	1,0			
30353	Vinlære	Rutineret	1,0			
14812	Brød og madbrød	Begynder	0,5			
14813	Danske egensretter	Rutineret	0,5		X	
Skoleuger i alt, ordinært				10,0	10,0	7,0
Skoleuger i alt, standard voksne (trin 2 i alt 15 uger)				9,0	8,5	7,0

¹ Ernæring og sundhed 1 reduceret til 0,5 uge for voksne.

² Fagene med to niveauangivelser kan tilbydes enkeltvis på højere niveau eller samlet i et talentspor.

³ Varekundskab 1 reduceret til 1,0 uge for voksne

Evaluering og bedømmelse

Løbende og afsluttende evaluering

For at sikre at hver enkelt elev bliver så dygtig som muligt, arbejdes med en løbende fremadrettet feedback struktur for det enkelte skoleophold.

Eleverne på H1 har ca. hver 14 dag en gensidig feedback samtale med den gennemgående lærer på holdet. Samtalen forholder sig til den fagfaglige arbejdsindsats/niveau, elevtrivsel, fravær og udviklingspotentiale.

Den afsluttende evaluering sammenfatter elevens niveau, og munder ud i en standpunktskarakter. Samtidig afsluttes med en samtale, der peger frem imod næste skoleophold.

Ny mesterlære for gastronomer

Ny mesterlære er praktisk oplæring måde at gennemføre en erhvervsuddannelse på, og betyder, at virksomhed og elev indgår en uddannelsesaftale, der omfatter både grund- og hovedforløb, dette betyder at der udfærdiges en personlig uddannelsesplan for den enkelte elev. Heri angives evt merit, og der afkrydses hvad skolen skal stå for af undervisning og hvilke elementer som arbejdsgiver står for.

Eleven får det samme uddannelsesbevis som andre elever og skal derfor nå de samme mål.

Ny mesterlære benyttes ofte til elever, der er gode til at tilegne sig viden og kompetencer gennem praktisk oplæring, eller til elever, der kun mangler at gennemføre en mindre del af grundforløbet.

Der er forskellige modeller for, hvordan ny mesterlære kan gennemføres, og det aftales for hver enkelt elev og virksomhed med skolen. Derfor skal skolen involveres fra starten, når en virksomhed og elev vil indgå en uddannelsesaftale om ny mesterlære.

Samarbejde med LUU og virksomheder

LUU og skolen har forberedt en overgangsordning, der giver elever og virksomheder, der måtte ønske det, mulighed for at fortsætte på ny uddannelsesordning med det gamle grundforløbsbevis.

Vi har gennemgået de faglige mål for grundfagsniveauerne og indholdet af det hidtidige grundforløb og på den baggrund vurderet, at en elev, der har bestået grundforløbet på den hidtidige uddannelse, lever op til overgangkravene. Ikke nødvendigvis ved at have bestået de pågældende grundfagsniveauer, men ved at have opnået kompetencer, der svarer til dem. Undtaget herfor er enkelte kompetencemål fra faget matematik, og derfor tilbydes eleverne ekstra timer, der svarer hertil.

Elever og virksomhed orienteres om denne mulighed, og bekendt med overgangsordningen kan de skifte til den nye uddannelsesordning.

Bedømmelsesplan

Fag-nummer	Fag	Niveau	Varighed, Uge	H1	H2	H3
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag						
6701	Ernæring og sundhed 1	Begynder	1,0 ⁴	Standpunkt		
14133	Grundtilberedning og køkkenproduktion1	Rutine/ Avanceret ⁵	3,5	Standpunkt		
14134	Gæstebetjening og kommunikation	Rutine	1,0	Standpunkt		
32422	Produktionshygiejne	Rutine	1,0	Standpunkt		
32421	Regning og kalkulation	Rutine	1,0	Standpunkt		
14488	Salg og marketing	Rutine	1,0	Standpunkt		
5889	Varekundskab 1	Rutine	1,5 ⁶	Standpunkt		
Uddannelsesspecifikke fag for specialerne kok, smørrebrød og catering						
33619	Arbejds miljø	Begynder	0,5		Standpunkt	
33622	Dansk-fransk menulære	Rutine	1,0		Del-karakter	Standpunkt
14137	Fagrettet engelsk	Rutine	1,0		Standpunkt	
14177	Gastronomisk innovation	Begynder/ Rutine	1,0		Del-karakter	Standpunkt
2599	Varekundskab 2	Avanceret	1,0		Del-karakter	Standpunkt
14382	Værtsskab og helhedsforståelse	Begynder	1,0		Del-karakter	Standpunkt
Uddannelsesspecifikke fag for specialet kok						
14138	Iværksætter og innovation	Begynder/ Rutine	1,0		Del-karakter	Standpunkt
33620	Naturfag i produktion	Begynder/ Rutine	1,0		Del-karakter	Standpunkt
33623	Planlægning og produktion	Rutine	3,0		Del-karakter	Standpunkt
1408	Praktisk køkkenarbejde	Avanceret/ Ekspert	4,0		Del-karakter	Standpunkt
9435	Produktudvikling, produktion og service	Begynder/ Rutine	1,0		Del-karakter	Standpunkt
Valgfrie Udd. specifikke fag, Trin 2 (Unge og euv 3 i alt 1,5 uge; øvrige voksne 0 uge)						
Alle fag afsluttes på H2 med en standpunktskarakter						
30265	Det økologiske køkken	Avanceret	1,0			
32423	Diætetik	Rutine	1,0			
30305	Kursus og konferencekøkken	Avanceret	1,0			
1420	Kreativ tallerkenanretning	Avanceret	1,0		X	
30312	Menulære med drikkevarer	Avanceret	1,0			
30353	Vinlære	Rutineret	1,0			
14812	Brød og madbrød	Begynder	0,5			
14813	Danske egensretter	Rutineret	0,5		X	
Skoleuger i alt, ordinært				10,0	10,0	7,0
Skoleuger i alt, standard voksne (trin 2 i alt 15uger)				9,0	8,5	7,0

⁴ Ernæring og sundhed 1 reduceret til 0,5 uge for voksne.

⁵ Fagene med to niveauangivelser kan tilbydes enkeltvis på højere niveau eller samlet i et talentspor.

⁶ Varekundskab 1 reduceret til 1,0 uge for voksne

Afsluttende prøve på H1

§ 6. Som del af skoleundervisningen i uddannelsens trin 1, gastronomassistent, afholder skolen en afsluttende prøve, som består af et praktisk orienteret projekt, der indgår som eksaminationsgrundlag og delvis bedømmelsesgrundlag i en mundtlig eksamination. Projektets formål er at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige og personlige kompetencer i trin 1. Projektet tager udgangspunkt i uddannelsesspecifikke fag. Skolen tilrettelægger forløbet af projektet i samråd med det lokale uddannelsesudvalg. Projektet løses indenfor en varighed af 0,5 uge med normal arbejdstid, mens den mundtlige eksamination varer 20 minutter pr. elev. Der medvirker en censor, som udpeges af skolen. Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af projektet og den mundtlige præstation. Prøven skal være bestået. Skolen orienterer det faglige udvalg om resultatet af den gennemførte prøve. En trinprøve kan kun aflægges af elever, som afslutter uddannelsen med det pågældende trin.

Beskrivelse af prøven

Den første dag trækker eleven en opgave lavet ud fra en udarbejdet råvareliste. Eleven skal udarbejde menukorttekst, fremgangsmetode, varebestilling, forkalkulation samt beskrive tre anvendte grundtilberedningsmetoder samt kritiske punkter til produktions- og personlig hygiejne ifm. opgaven. Dag to skal der fremstilles en hovedret til tre couverter.

Der er 2½ time til at lave maden og derefter en mundtlig dialog om råvareemnerne i kurven, hvor eleven skal redegøre for valgt tilberedningsmetode, råvareforbrug, håndtering af råvarer og hygiejne.

For elever der afslutter uddannelsen som gastronomassistent er den afsluttende prøve den afsluttende eksamen og der indkaldes en ekstern censor til bedømmelsen. Der gives en afsluttende eksamenskarakter.

Undervisningens indhold og struktur

Hovedforløb 1

På 1 hovedforløb arbejdes der med udgangspunkt i grundtilberedning og køkkenproduktion samt varekundskab.

Der er daglige oplæg med bestemte faglige temaer, f.eks mel og korn. Herefter ses der tværfagligt på råvarens køkkentekniske egenskaber, anvendelse, sensorik vm. Herefter arbejder eleverne med dette tema, og oparbejder begyndende rutine i nogle af de forskellige grundtilberedningsmetoder som passer til disse råvarer.

Efterhånden er det eleverne som på skift står for at lave dagens oplæg til hinanden, således at evnen til at bruge fagudtryk og fremlægge fagfaglige emner opøves.

Der vil på H1 være en bred variation af fagfaglige emner, således at kalv, okse, lam og fisk gennemgås grundigt tillige med grundtilberedningsmetoder incl. tilhørende garniture.

H1 slutter af med en afsluttende prøve. Prøven er både skriftlig og praktisk.

For at skabe motivation, forståelse og engagement hos den enkelte elev vil undervisningen i videst muligt omfang tage udgangspunkt i erhvervsfaglige emner og problemstillinger. Gennem en praksisrelateret undervisning med inddragelse af konkrete eksempler fra forskellige restauranter og fødevarer virksomheder

Ved opstart på 1. hovedforløb vil eleverne få en grundig information om de enkelte fag samt målene for disse og samtidig med en gennemgang af de enkelte fag gives også en orientering om hvorledes de vil blive bedømt i disse.

For at sikre den enkeltes elevs trivsel diskuteres klasserumskultur, herunder gensidig respekt, ro i klassen, oprydning, samtaleformen, mobiltelefoni og mødedisciplin og hvilke indflydelse disse emner har for det endelige udbytte af 1. hovedforløb

Oversigt over mål på H1

Fagnr.	Fag	Målpinde
2589	Varekundskab 1, rutineret	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan kvalitetsvurdere de råvarer, herunder også økologiske råvarer, der forekommer i hotel-, restaurant-, cafeteria-, kantine- og cafékøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring af råvarerne 2. 3. Eleven kan medvirke til indkøb og bestilling af råvare samt disponere med hensyn til økonomi, forbrug og sæson
6701	Ernæring og sundhed 1, Begynder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan vurdere næringsdeklarationer for enkle retter og menuer 2. Eleven producere færdige retter på en måde, så næringsindholdet i videst muligt omfang bevares 3. Eleven kan under vejledning opnå kendskab til relevant lovgivning på ernæringsområdet 4. Eleven kan opnå indsigt i næringsstofferne forandring ved tilberedning og opbevaring 5. Eleven kan producere enkelte retter og menuer i henhold til gæstens ønsker om specialkost 6. Eleven kan redegøre for næringsstofferne funktion i kroppen
14488	Salg og marketing, Rutineret	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan redegøre for betydningen af personlig fremtræden, kropssprog og mundtlig kommunikation i salg og marketing. 2. Eleven kan redegøre for forskellige faser i salg- og kundebetjeningsproces og anvende dette i en praksisnær situation. 3. Eleven kan anvende forskellige markedsføringsmæssige metoder. 4. Eleven kan redegøre for forbrugerforhold.
14133	Grundtilberedning og køkkenproduktion 1, Rutine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan klargøre og tilberede kolde, lune og varme retter ud fra den valgte tilberedningsmetode. 2. Eleven kan foretage anretning og udportionering samt placering af emne/garniture. 3. Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter. 4. Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt. 01-08-2015 og fremefter 5. Eleven kan arbejde og producere i køkkenet uden unødvendig anvendelse af vand, el og gas. 6. Eleven kan foretage renholdelse efter gældende miljøforeskrifter, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforeskrifter og frivillige kildesorteringsordninger. 7. Eleven kan arbejde såvel selvstændigt som i samarbejde med andre.

14133	Grundtilberedning og køkkenproduktion 1, Avanceret	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan klargøre og tilberede kolde, lune og varme retter ud fra den valgte tilberedningsmetode. Eleven kan foretage anretning og udportionering samt placering af emne/garniture. 2. Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter. 3. Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt. 4. Eleven kan arbejde og producere i køkkenet uden unødvendig anvendelse af vand, el og gas. 5. Eleven kan foretage renholdelse efter gældende miljøforeskrifter, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforeskrifter og frivillige kildesorteringsordninger. 6. Eleven kan arbejde såvel selvstændigt som i samarbejde med andre.
14134	Gæstebetjening og kommunikation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan klargøre og placere varesortimentet i et salgsområde. 2. Eleven kan udlevere varer, herunder foretage færdiganretning, portionering, afpynting og udskænkning. 3. Eleven kan afrydde og renholde et salgsområde. 4. Eleven kan varetage salg og gæstebetjening, herunder mersalg og markedsføring set i forhold til særlige kundebehov og koncepter. 5. Eleven kan fungere i og reflektere over forskellige samarbejds- og kommunikationssituationer og udvise medansvar for egen læreproces.
32421	Regning og kalkulation, rutine	<ol style="list-style-type: none"> 5. Eleven kan manuelt og under anvendelse af IT bruge branchens kalkulationssystem i det daglige arbejde, herunder kalkulere produkter, serviceydelser, køkkenprocenter samt følge givne kalkulationer. 4. Eleven kan kalkulere retter ved hjælp af IT. 6. Eleven kan anvende kurs- og valutaberegning.
32422	Produktionshygiejne, rutine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at identificere kritiske punkter, og føre kontrol med disse, således at uheldige konsekvenser kan undgås. 2. Eleven kan efterleve de specielle hygiejnekrav, der stilles til forud tilberedt/anrettet smørrebrød, samt opbevaring af dette, kolde, lune og varme retter samt emballering af retter "ud af huset".

Hovedforløb 2 og 3 – specialet kok

På 2. og 3. hovedforløb arbejdes der videre med optimering af grundtilberedningerne og køkkenproduktion samt varekundskab på et udvidet niveau. Der vil der også være fokus på de mere kreative sider af uddannelsen, såsom produktudvikling, innovation og Molekylær gastronomi

For at skabe motivation, forståelse og engagement hos den enkelte elev vil undervisningen i videst muligt omfang tage udgangspunkt i erhvervsfaglige emner og problemstillinger. Gennem en praksisrelateret undervisning med inddragelse af konkrete eksempler fra forskellige restauranter og fødevarer virksomheder.

I undervisningen arbejdes der med fokus på elevaktiverende læringsformer. Det daglige oplæg fra eleverne skal være med til at styrke evnerne til at anvende korrekte fagudtryk og forklare og præcisere begreber og fagligt sprog. Oplæggene tager dermed udgangspunkt i bestemte faglige temaer, f.eks lam eller fisk, og der søges at etablere en god dialogform, så elevens erfaringer kan bringes i spil. Undervejs ses der tværfagligt på råvarens køkkentekniske egenskaber, anvendelse, sensorik mv. Herefter arbejder eleverne med dette tema, og udbygger deres viden og erfaring med emnerne.

Der vil på H2 og 3 være en bred variation af fagfaglige emner, så kalv, okse, lam og fisk repeteres grundigt tillige med grundtilberedningsmetoder incl. tilhørende garniture. Der vil være korte repetitionsforløb indlagt undervejs.

Ved opstart på 2. hovedforløb vil eleverne få en grundig information om de enkelte fag samt målene for disse og samtidig med en gennemgang af de enkelte fag gives også en orientering om hvorledes de vil blive bedømt i disse.

For at sikre den enkeltes elevs trivsel diskuteres klasserumskultur, herunder gensidig respekt, ro i klassen, oprydning, samtaleformen, mobiltelefon og mødedisciplin og hvilke indflydelser disse emner har for det endelige udbytte af 2. hovedforløb

H2 slutter af med en intern afsluttende prøve. Prøven er både skriftlig og praktisk og udgangspunktet er nedenstående fagmål H3 afslutter med uddannelsens svendepøve og følger bestemmelserne herfor.

Oversigt over mål på H2 og H3

Fagnr.	Fag	Mål
1408	Praktisk køkkenarbejde, Avanceret	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter. 2. Eleven kan beherske og anvende alle grundtilberedningsmetoderne. 3. Eleven kan tilberede og anrette klassiske retter samt udvise kreativitet. 4. Eleven kan imødekomme gæsters ønsker om specialkost. 5 Eleven kan kende og anvende de mest almindelige udtryk for at beskrive et måltids eller en råvares kulinariske sensorik og kvalitet samt de indbyrdes sammenhænge 5. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med udgangspunkt i grundtilberedningsmetoder, 6. smagssammensætninger og garniture 7. Eleven kan være bevidst om egen smagssans og anvende denne viden i relation til gæstens behov og forventninger 8. Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter. 9. Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt. 10. Eleven kan arbejde og producere i køkkenet uden unødvendig anvendelse af energiressourcer. 11. Eleven kan foretage renholdelse efter gældende miljøforskrifter, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforskrifter og frivillige kildesorteringsordninger 12. Eleven kan arbejde såvel selvstændigt som i samarbejde med andre. 13. Eleven kan udføre egenkontrol.
1408	Praktisk køkkenarbejde, ekspert	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter. 2. Eleven kan beherske og anvende alle grundtilberedningsmetoderne. 3. Eleven kan tilberede og anrette klassiske retter samt udvise kreativitet. 4. Eleven kan imødekomme gæsters ønsker om specialkost. 5. Eleven kan kende og anvende de mest almindelige udtryk for at beskrive et måltids eller en råvares kulinariske sensorik og kvalitet samt de indbyrdes sammenhænge. 6. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med udgangspunkt i grundtilberedningsmetoder, smagssammensætninger og garniture. 7. Eleven kan være bevidst om egen smagssans og anvende denne viden i relation til gæstens behov og forventninger. 8. Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter. 9. Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt. 10. Eleven kan arbejde og producere i køkkenet uden unødvendig anvendelse af energiressourcer. 11. Eleven kan foretage renholdelse efter gældende miljø-forskrifter, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforskrifter og frivillige kildesorteringsordninger. 12. Eleven kan arbejde såvel selvstændigt som i samarbejde med andre.

		13. Eleven kan udføre egenkontrol.
1420	Kreativ tallerkenanretning	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan foretage kreativ tallerkenanretning ud fra et bredt sortiment af retter. Eleven kan anvende forskellige teknikker og service til forskellige målgrupper. 2. Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol samt portionering. 3. Eleven kan vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og/eller salgsparameter.
9435	Produktudvikling, produktion og service	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan anvende strukturerede teknikker i forbindelse med udvikling af produkter eller serviceydelser inden for det relevante beskæftigelsesområde 2. Eleven kan redegøre for behov og faktorer, som nødvendiggør produktudvikling 3. Eleven kan anvende viden om den teknologiske udvikling af et eller flere produkter 4. Eleven kan planlægge og fremstille et eller flere produkter selvstændigt
14137	Fagrettet engelsk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan forstå og anvende mad- og drikkevareudtryk på engelsk. 2. Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af erhvervmæssig relevans. 3. Eleven kan servicere og rådgive gæster om dansk madkultur og gæsteforklare sammensætning af menuer på engelsk. 4. Eleven kan betjene gæster på basis af et grundlæggende kendskab til gæsters/turisters kulturelle baggrund, traditioner og ønsker.
14138	Iværksætter og innovation, Begynder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet. 2. Eleven kan gøre rede for etableringsforhold, herunder virksomhedens daglige drift, finansieringsmuligheder, og for vilkår ved virksomhedens ophør. 3. Eleven kan redegøre for forskellige organisatoriske principper i virksomheden, herunder beslutningsprocesser og samarbejdsformer på forskellige niveauer. 4. Eleven kan opnå indsigt i dansk erhvervsstruktur og dens forskydninger, herunder sådanne som helt eller delvis følger af internationale forhold.
14177	Gastronomisk innovation, Begynder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer, som foregår i forbindelse med de tilberedningsmetoder, der anvendes i produktionen. 2. Eleven kan arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang. 3. Eleven kan arbejde innovativt med at udvikle nye retter. 4. Eleven kan anvende almindelige fagudtryk til at beskrive en råvares og et måltids sensoriske kvaliteter. 5. Eleven kan arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelser ud fra viden om sensorik.
14382	Værtskab og helhedsforståelse, Begynder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan beskrive en virksomheds produktionsgang og -flow. 6. Eleven kan forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet.

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Eleven kan forholde sig til egen rolle og andre medarbejders betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed. 5. Eleven kan påtage sig et medansvar for, at gæsterne føler sig velkommen og får en god oplevelse. 3. Eleven kan samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæsternes ønsker og forventninger.
14813	Danske egnsretter, Rutineret	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstillingen af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed. 2. Eleven kan tilføje originalitet og kulturhistorie i tilberedning og anretning af egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende. 3. Eleven kan i præsentationen af egnsretter formidle viden om retternes kulturhistorie.
33620	Naturfag i produktionen, Begynder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer som foregår i forbindelse med de produktionsmetoder, der anvendes i produktionen. 2. Eleven kan arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang
33622	Dansk-fransk menu lære, Rutineret	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan planlægge menuer ud fra dansk og fransk madtradition under inddragelse af traditionelle danske og franske råvarer. 2. Eleven kan læse og formulere opskrifter og anvisninger. 4. Eleven kan udfærdige varierede menukort. 5. Eleven kan anvende branchens fagudtryk på dansk og fransk
33623	Planlægning og produktion, Rutineret	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan deltage kreativt i udvikling og fornyelse af henholdsvis det varme og det kolde køkkens repertoire. 2. Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og afrydde selskabs- og à la carte menuer til selskaber og buffeter samt anvende produktionsoverskud optimalt. 3. Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter fra det klassiske køkken, danske egnsretter og specialiteter. 4. Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter. 5. Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt. 6. Eleven kan udføre køkkenarbejde uden unødvendig anvendelse af energiressourcer. 7. Eleven kan udføre køkkenarbejde efter gældende miljøforeskrifter. 8. Eleven kan gennemføre indsamling af affald i henhold til gældende regler og frivillige kildesorteringsordninger.
33619	Arbejds miljø, Gastronom, Begynder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan bidrage til, at skabe det bedst mulige arbejdsmiljø bl.a. gennem deltagelse i og gennemførelse af arbejdspladsvurdering (APV) 2. Eleven kan anvende viden om det fysiske og psykiske arbejdsmiljø og bidrage til, at tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange med henblik på at forebygge belastninger. 3. Eleven kan handle ud fra bestemmelserne i arbejdsmiljøloven.

Eksamen i gastronomuddannelsen med specialet kok

Gældende version - 2018

Bekendtgørelse nr. 1774 af 21/12/2016

Materialet er revideret den 17/4 2018

Materiale og model er udarbejdet af Skolenetværket 'Mad til mennesker' i samarbejde med branchens organisationer. Materialet retter sig mod den afsluttende eksamen i gastronomuddannelsen med specialet kok, som samtidig udgør en svendeprøve.

Indhold

Indledning.....	3
Kompetencemål.....	4
Kompetencemål for den praktiske del af prøven.....	4
Kompetencemål for den mundtlige del af prøven.....	5
Forberedelse til eksamen.....	7
Gennemførelse af eksamen.....	8

Bilag:

1) Eksempel på opgavekort til eksamen.....	9
2) Elevmateriale som udleveres til svendeprøven.....	10
3) Bedømmelsesmateriale (forslag 1).....	17
4) Bedømmelsesmateriale (forslag 2).....	21

Indledning

Den nye bekendtgørelse og uddannelsesordning for gastronomuddannelsen forudsætter en række ændringer i prøveforløbet på begge specialer. I følgende notat har skolenetværket 'Mad til mennesker' taget udgangspunkt i kokkespecialet og beskrevet et prøveforløb, der ligger inden for rammerne af regelsættet. Målet med notatet er at sikre, at prøveforløbet gennemføres efter ens retningslinjer på alle skoler. Notatet har derfor været til drøftelse blandt alle skoler, ligesom branchens organisationer har været involveret i drøftelser heraf.

Modellen skal i videst muligt omfang tilgodese elevens mulighed for i prøveforløbet at vise praktiske og teoretiske faglige færdigheder, faglig viden og kreativitet. Prøveforløbet skal give eleven en sammenhængende, helhedsorienteret eksamen med den nødvendige ro i prøveforløbet for den enkelte elev.

Prøveforløbet skal i videst muligt omfang tage højde for, at eleverne i branchen er praktikere, og derfor bør der være fokus på processen og arbejdsgangene under den praktiske del af eksamen. I den praktiske udførelse bør der være fokus på elevens kendskab til råvarerne og praktisk anvendelse af de korrekte tilberedningsmetoder. Eleven skal gives mulighed for at understøtte og uddybe dette ved den efterfølgende mundtlige eksamination.

Prøveforløbet skal endvidere være tilrettelagt således, at enhver elev gives den samme tid og opmærksomhed fra eksaminator og censorer, således at der gives så ensartede rammer for hver enkelt elevs eksamensforløb og bedømmelse som muligt.

Der er således tale om, at det er en eksamen, der består af en praktisk og mundtlig del.

Dette notat er endeligt vedtaget på skolenetværksmøde og efterfølgende sendt til alle skoler, der gennemfører gastronomuddannelsen med specialet kok.

Kompetencemål, skoleundervisning og praktikuddannelse samt den afsluttende eksamen

Den afsluttende eksamen skal vise, at eleven samlet set har nået målene for skoleundervisningen i uddannelsens hovedforløb. I bekendtgørelsen nr. 1774 af 21/12/2016 "Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom" § 4 er beskrevet en række kompetencemål, som skoleundervisningen og praktikuddannelsen er knyttet til.

Kompetencemålene for specialet kok stiller krav om, at eleven kan:

For at eleven kan nå disse kompetencemål, skal eleven dels nå målene for skoleundervisningen og dels praktikmålene for praktikdelen af uddannelsen. Det fremgår af uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen, hvilke praktikmål eleven skal nå i praktiktiden og hvilke kompetencemål, praktikmålene er knyttet til.

Kompetencemålene er endvidere knyttet til de fag, der er angivet i uddannelsesordningen. Opgaven for skolerne er at tilrettelægge eksaminationen således, at eleven gives mulighed for at vise, at målene for uddannelsesforløbet gastronom med specialet kok er opfyldt.

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan vurdere råvarer.
- 2) Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.
- 3) Eleven kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.
- 4) Eleven kan tilberede fastfood, varme, lune og kolde retter ud fra korrekte grundtilberedningsmetoder og i henhold til regler om hygiejne og virksomhedens egenkontrolprogram til servering i selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hoteller, restauranter og diner transportable.
- 5) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette menuer ud fra ernæringsmæssige hensyn og foretage ernæringsberegning med baggrund i gældende lovgivning.
- 6) Eleven kan tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i køkkenet i de almindeligste forretningstyper og følge disses udvikling.
- 7) Eleven kan arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet.
- 8) Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar.

- 9) Eleven kan være fleksibel og indgå i samarbejde med kollegaer, kunder og andre interessenter, uanset etnisk baggrund.
- 10) Eleven kan formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter.
- 11) Eleven kan analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- 12) Eleven kan erkende egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder som grundlag for livslang læring.
- 13) Eleven kan betjene virksomhedens kunder og gæster under hensyntagen til nationalitet.
- 14) Eleven kan tage et medansvar for, at gæsterne føler sig velkomne og får en god oplevelse.
- 15) Eleven kan betjene og gæsteforklare om menuer og madkulturer samt anvende almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans på engelsk.
- 16) Eleven kan forholde sig til, hvilken betydning de enkelte medarbejders funktion og organisatoriske placering har for virksomhedens daglige drift, innovation og lønsomhed samt bidrage til et godt arbejdsmiljø.
- 17) Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata.
- 18) Eleven kan klargøre, tilberede og anrette køkkenets grundrepertoire.
- 19) Eleven kan komponere, opskriftsætte og tilberede forskellige retter af sæsonvarer med begyndende kreativitet, beregne vareforbrug og udarbejde kalkulationer med selvstændighed og begyndende rutine.
- 20) Eleven kan sammensætte og tilberede selskabsmenuer.
- 21) Eleven kan arbejde med såvel á la carte- som selskabsbestillinger.

Ved den praktiske del af prøven er det muligt at vurdere om eleven kan beherske følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan vurdere råvarer.
- 2) Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.

- 3) Eleven kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.
- 4) Eleven kan tilberede fastfood, varme, lune og kolde retter ud fra korrekte grundtilberedningsmetoder og i henhold til regler om hygiejne og virksomhedens egenkontrolprogram til servering i selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hoteller, restauranter og diner transportable.
- 8) Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar.
- 11) Eleven kan analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- 17) Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata.
- 18) Eleven kan klargøre, tilberede og anrette køkkenets grundrepertoire.
- 19) Eleven kan komponere, opskriftsætte og tilberede forskellige retter af sæsonvarer med begyndende kreativitet, beregne vareforbrug og udarbejde kalkulationer med selvstændighed og begyndende rutine.

Den mundtlige del af prøven understøtter vurderingen af elevens opnåelse af de ovenstående kompetencemål og kan endvidere give grundlag for at vurdere flg. kompetencemål:

10. Formulere sig mundtlig samt vurdere og forstå idéer og synspunkter.

De øvrige kompetencemål kan således ikke vurderes ved prøven, men vurderes dels i undervisningen udtrykt ved elevens standpunktskarakterer og/eller i praktikdelen af uddannelsen udtrykt ved den afsluttende praktikerklæring virksomheden udfylder.

Forberedelsen til eksamen

Dagen før eksamen gennemføres, trækker eleven et opgavekort. Denne forberedelse dækker både den praktiske og den mundtlige del af prøven og varer 4 timer. Forberedelsen foregår i et teorilokale under overværelse af en faglærer/medarbejder fra skolen. Under forberedelsen fremstiller eleven et skriftligt materiale, der skal indgå i den praktiske del og den mundtlige del af prøven. I nedenstående eksempel er forløbet omkring elevens forberedelse skitseret:

Tid:	07.30	08.00 – 12.00	12.00 – 12.15	12.15
Lokale:	Forberedelseslokale (teorilokale)	Forberedelseslokale (teorilokale)	Forberedelseslokale (teorilokale)	Forberedelseslokale (teorilokale)
Indhold:	Udlevering af opgavekort til eksamensvagt	Udlevering af opgaver til elever og tilsyn	Modtagelse af elevernes besvarelser	Aflevering af opgaver
Ansvarlig:	Uddannelsesansvarlig	En medarbejder fra skolen.	En medarbejder fra skolen.	En medarbejder fra skolen.

I forbindelse med forberedelsen udleveres et elevmateriale. Elevmaterialet anvendes som skabelon for elevens noter og afleveres ved forberedelsestidens afslutning. Forberedelsesmaterialet afleveres via en faglærer/medarbejder fra skolen til eksaminator (eksaminator kan være faglæreren) og kopi gives til eleven efter forberedelsen og censorer i forbindelse med den praktiske del af prøvens start.

Hjælpe midler af enhver art kan medbringes ved forberedelsen til eksamen. Elevmaterialet afleveres enten skrevet på PC eller i hånden – kravet er blot, at materialet kan læses.

Forberedelsesmaterialet danner grundlaget for eksaminator og censorers iagttagelse af elevens praktiske arbejde under den praktiske del af prøven samt grundlag for den mundtlige del af eksamination. Der gives således ikke karakter for det udarbejdede materiale i forberedelsen, men materialet skal indgå i såvel den praktiske del som den mundtlige del af eksamen.

Fra opgavekortet er der, for at sikre ensartetheden i opgaverne og sværhedsgraden, følgende bindinger knyttet til den praktiske del af prøven, som består af en bunden opgave (1) og en delvis fri opgave (2):

Den bundne opgave består af en opgave der bindes af et hovedemne (kød, fjerkræ eller fisk 3 couverter) og en grundtilberedningsmetode – samt to andre grundtilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber. Den delvis fri er alene bundet på et hovedemne (fra 3 til 5 couverter).

Alle elever, der går til prøve samtidig, får råvarekurve med ens grundindhold. Opgavekortene kan være forskellige på hovedemnerne og tilberedningsmetoderne.

Skolenetværket har udarbejdet forslag til eksempler på opgavekort, en skabelon til det elevmateriale eleven skal udfærdige under forberedelsen og beskrevne bedømmelseskriterier og bedømmelsespapir til brug for eksaminator og censorer.

Det udarbejdede materiale kan anvendes i hele landet. Disse materialer (bilag 1-4) kan anvendes og integreres i den daglige undervisning på skolerne, således at formen og forberedelsesmetoden er kendt for eleverne, når de skal til afsluttende eksamen.

Gennemførelse af eksamen

Det fremgår af uddannelsesbekendtgørelsen, at der er tale om én prøve, som består af en praktisk del og en mundtlig del. Den praktiske og mundtlige prøve skal afvikles på én dag.

Den praktiske del af svendeprøven består af 2 opgaver i køkkenproduktion, en bunden opgave og en delvis fri opgave. Prøven varer 3 timer og 30 minutter.

Den mundtlige del af prøven består af spørgsmål og dialog med udgangspunkt i råvarekurvens indhold og den praktiske opgaveløsning samt om emner fra områdefag og de obligatoriske uddannelsesspecifikke fag. Den mundtlige del af prøven varer 20 minutter inklusiv votering.

Inden prøven skal censorerne tilrettelægge bedømmelsen i henhold til gældende eksamensbekendtgørelse, som skal ske i samarbejde med eksaminator, ud fra pædagogisk praksis og på en sådan måde, at der ikke forekommer ulige vilkår ved bedømmelsen af de enkelte elever. I specialet udpeges der censorer (skuemestre) for hver 8 elever. - jf. uddannelsesordningen af 15. juli 2017. Der må max. være 8 elever pr. hold.

Model:

Det er en intervalmodel, hvor der er afsat tid til procesbedømmelse (se feltet 'observation' nedenfor, hvor der er afsat 10 minutter inden for prøvens første 20 minutter, samt 10 minutter i løbet af hele den praktiske eksamen) på en sådan måde, at hver enkelt elev har lige vilkår i bedømmelsen.

Det er den samme del af deres arbejdsproces, der observeres og danner grundlag for bedømmelse.

Samtidig er der afsat tid til bedømmelse af hver enkelt elevs retter og færdige produkter.

Censorer og eksaminator modtager retterne i et flow, der gør, at det er muligt at vurdere retterne, så eleverne kan servere ved korrekt temperatur, konsistens m.m.

Eleven har mulighed for kort at præsentere retterne ved afleveringen. Der gives en kort tilbagemelding til eleven på de afleverede retter. Den praktiske del af eksamen skal holdes inden for 3½ time.

Modellen giver mulighed for en rolig afvikling af hele eksamensforløbet.

Eksempel på en tidsplan med 20 minutters interval:

Elevnr.	Start praktisk del af prøven	10 minutters observation foretages af eksaminator og censorer i tidsrummet:	Aflevering af 1. ret	Aflevering af 2. ret	Sluttidspunkt	Mundtlig del af prøven
1.	8.00	8.00 - 8.20	11.10	11.20	11.30	14.10 – 14.30
2.	8.20	8.20 - 8.40	11.30	11.40	11.50	14.30 – 14.50
3.	8.40	8.40 – 9.00	11.50	12.00	12.10	14.50 – 15.10
4.	9.00	9.00 - 9.20	12.10	12.20	12.30	15.10 – 15.30
5.	9.20	9.20 - 9.40	12.30	12.40	12.50	15.30 – 15.50
6.	9.40	9.40 – 10.00	12.50	13.00	13.10	15.50 – 16.10
7.	10.00	10.00 -10.20	13.10	13.20	13.30	16.10 – 16.30
8.	10.20	10.20- 10.40	13.30	13.40	13.50	16.30 – 16.50

Pause mellem den praktiske del af prøven og mundtlige del af prøven – i alt 20 minutter – for censor og eksaminator.

Eksempel på opgavekort til eksamen for gastronomer med speciale kok:

Opgave 1. (Bunden opgave)

Med udgangspunkt i råvarekurven skal du fremstille én hovedret til 3 couverter. Du skal anvende grundtilberedningsmetoden **braisering** til hovedemnet, samt to andre grundtilberedningsmetoder / køkkentekniske egenskaber. Hovedemnet er **kalveskank**, som SKAL indgå i retten.

Opgave 2. (Delvis fri opgave)

Ud over ovenstående skal du tilberede én dessert til 3-5 couverter – hovedemnet er **mørk chokolade, som skal indgå i desserten**.

Nedenstående råvarer til rådighed til opgave 1 og 2:

Råvarekurvens indhold er følgende:

1 kg kalveskank	hvidløg
500 g mørk chokolade	tomater
ærter (frost)	kartofler
perleløg eller almindelige	asparges eller porrer
Skorzonerrødder	selleri
Champignons	gulerødder
Citroner	Løg
æbler	

Til fælles afbenyttelse:

Oksebouillon, lys kalvebouillon, brun kalvebouillon, brun kalvesky, hønsebouillon, fiskefond, Espagnole og Demi-glace.

Et udvalg af mejeriprodukter og æggeprodukter.

Et udvalg af olier, eddiker, krydderier og krydderurter.

Et udvalg af øl, vin og spiritus.

Almindelige køkkenbeholdning, som f.eks. tomatpuré, mel, sukker mm.

Hjælpemidler og krav:

Opskrifter m.m. må frit anvendes fra lærebøgerne, internettet, andre steder og er således ikke bundet på enkelte læremidler. Hjælpemidler af enhver art kan medbringes ved forberedelsen til eksamen.

Elevmaterialet afleveres enten skrevet på PC eller i hånden – kravet er blot, at materialet kan læses.

Det skriftlige materiale bedømmes ikke særskilt, men tjener alene som grundlag for elevens arbejde under såvel den praktiske del som den mundtlige del af prøven

Elevmateriale som udleveres til svendeprøven

Forberedelsesmateriale til den afsluttende eksamen i gastronomuddannelsen med specialet kok.

Skole: _____

Dato: _____

Elevnr.: _____

Fornavn: _____

Du har nu 4 timer til at forberede eksamen, som består af en praktisk og mundtlig del, som du skal gennemføre i morgen.

Du skal skrive din forberedelse ind i dette materiale.

Du skal følgende:

- a) Skrive opskriftkort til den bundne opgave (opgave 1)
- b) Skrive opskriftkort til den delvis frie (opgave 2)
- c) Udarbejde en kalkulation på den bundne opgave (opgave 1)

A, B, C afleveres efter de 4 timer til skolens medarbejder, der er knyttet til forberedelsen.

Ud over det skal du forberede dig til den mundtlige del af prøven ud fra følgende punkter:

- Hvordan gik det til den praktiske del af prøven?
- Anretning af dine 2 retter ud fra din "Idé"?
- Varekendskab ud fra råvarekurven
- Sæson, kvalitet, opbevaring, klargøring og anvendelse
- Grundtilberedningsmetoderne
- Udarbejde en kort beskrivelse af hygiejnen og egenkontrol
- Andre emner, som du mener kan være relevant i forholdt til din opgave

Opskriftkort til den bundne opgave (opgave 1)

Dansk menukorttekst:

Angiv den rensede mængde på de råvare, du anvender i opskriften/retten:

Mængde:	Råvarer:

--	--

Beskriv din fremgangsmåde til den bundne opgave (opgave 1):

Råvarer:	Arbejdsgang:

--	--

B

Opskriftkort til den delvis frie (opgave 2)

Dansk menukorttekst:

Angiv den rensede mængde på de råvare, du anvender i opskriften/retten:

Mængde:	Råvarer:

Beskriv din fremgangsmåde til den delvis frie (opgave 2):

Råvarer:	Arbejdsgang:

--	--

C

Forkalkulation af den bundne opgave (opgave 1)

Rettens navn: _____

Antal couverter: _____

Kolonne 1	Kolonne 2	Kolonne 3	Kolonne 4	Kolonne 5
Råvareart:	Klargjort mængde	Indkøbspris excl. moms pr. kg/stk./l.	Omregnings- tal	I alt kr.

Papir, pynt m.m.				
	Kostpris i alt			kr.
	Bruttosalgspris inkl. moms og betjening:			
	Faktor:	X kostpris i alt =		kr.
	Bruttosalgspris, afrundet:			kr.
	Bruttosalgspris pr. couvert:			kr.

Bilag 3

Bedømmelse materiale, som kan udleveres til svendeprøven.

Forslag 1.

Afsluttende eksamen med specialet kok

SKOLE: _____

Dato: _____

Bedømmelse foretaget af (eksaminator eller censors navn): _____

Bedømmelseskriterier for den praktiske del af prøven

Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af såvel den praktiske del som den mundtlige del af prøven, og hvor den praktiske del vægter med 75 pct. og den mundtlige del med 25 pct. Karakter for den samlede præstation meddeles eleven umiddelbart efter prøvens afslutning.

Bekendtgørelse om uddannelserne i Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom:

<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=186072>

Observation af elevens arbejdsproces.		
Varighed 10 min. inden for de første 20 minutter for hver enkelt elev. Eleven kan evt. ved opstart give eksaminator og censorer tilbagemelding på råvarernes kvalitet/fejl/mangler i forhold til elevens forventninger ved forberedelsen dagen før. Der er yderligere 10 min. til hver elev i forbindelse med praktisk del af prøven.		
Kompetencemål: (Hele eller dele af kompetencemål 1, 2, 3, 10, 14 & 18 jf. uddannelses-bekendtgørelsen) Se side 4, 5 og 6.	Hvad observers/vurderes?	Eksaminator/censors noter & bedømmelse:
Kan eleven vurdere råvarer?	Hvordan kvalitetsvurderer eleven råvarerne? (Se, føle, lugte)	
Kan eleven anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til den givne opgave?	Hvordan er elevens råvarehåndtering? Hvordan placeres råvarer (kulde/varme)?	
Kan eleven udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet?	Følger eleven egenkontrol? Vurdering af elevens planlægning og arbejdsgange?	
Kan eleven analysere og løse faglige problemer selvstændigt?	Hvordan løser eleven dagens opgaver praktisk?	

Kan eleven klargøre og tilberede køkkenets grundrepertoire?	Hvordan håndterer eleven evt. udskæring eller begyndende anvendelse af valgte tilberedningsmetoder? Valg og anvendelse af værktøj / udstyr?	
Vurdering af de fremstillede produkter.		
Kompetencemål: (Hele eller dele af kompetencemål 1, 2, 3, 10, 18 & 21 jf. uddannelses-bekendtgørelsen) Se side 4, 5 og 6.	Hvad observers/vurderes?	Eksaminator/censors noter & bedømmelse:
Kan eleven vurdere råvarer?	Har eleven anvendt de valgte tilberedningsmetoder korrekt? Hvordan er råvareudnyttelsen?	
Kan eleven anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til den givne opgave?	Passer råvarer og valg af tilberedningsmetoder sammen? Hvordan er produktets anretning, størrelse, dimensionering, farver koblet til den valgte restauranttype? Hvordan synes hygiejnen omkring produktet?	
Kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet?		
Kan eleven tilberede retter ud fra korrekte grundtilberedningsmetoder og i henhold til regler om hygiejne og egenkontrol?	Er produktet pænt/velsoigneret anrettet? Er produktet serverbart/ikke serverbart her vurderes sammenhæng mellem forventning og resultat –	
Kan eleven udvise kreativitet?	f.eks. hvis der forventes pocheret fisk og fisken er rå. Det vurderes om produktet er farligt at spise (bakterier, f.eks. rå kylling)	
Kan eleven analysere og løse faglige problemer selvstændigt?	Sensoriske overvejelser – vurdering af smag, duft, konsistens	
Kan eleven klargøre og tilberede køkkenets grundrepertoire?		
Kan eleven komponere, opskriftsætte og tilberede forskellige retter af sæsonvarer med begyndende kreativitet?		
Bedømmelseskriterier for den mundtlige del af prøven.		
Elevens mundtlige fremstilling - Den mundtlige del af prøven består af spørgsmål og dialog med		

udgangspunkt i råvarekurvens indhold og den praktiske opgaveløsning samt om emner fra områdefag og bundne specialefag. Den mundtlige del af prøven indledes med, at eleven med afsæt i forberedelsesmaterialet fremlægger. Eksaminator spørger herefter ind til de observationer/vurderinger der er foretaget under den praktiske del af prøven og ved vurdering af de færdige produkter.

Kompetencemål: (Hele eller dele af kompetencemål 1, 2, 3, 4,7,9, 10, 14, 18 & 19 jf. uddannelses-bekendtgørelsen) Se side 4, 5 og 6.	Hvad observers/vurderes?	Eksaminator/censors noter & bedømmelse:
Se tekst under den praktiske prøve	Kan eleven gøre rede for sit valg af restauranttype, menukorttekst, grundtilberedningsmetoder, og de råvarebeskrivelser eleven har foretaget/udført? Kan eleven redegøre for sin kalkulation og hygiejne/egenkontrol? Sammenhæng mellem forberedelse, arbejdsproces, produkt og fremlæggelse bedømmes.	
Kan eleven formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter?	Kan eleven fremlægge sine valg og sin faglige indsigt på en forståelig, korrekt og velformuleret/velargumenteret måde? Kan eleven forstå og respondere på eksaminators spørgsmål og indgå i dialog?	

Praktisk del (75%):	
Mundtlig del (25%):	
Karakter:	

Bedømmelse materiale, som kan udleveres til svendeprøven.

Forslag 2.

Afsluttende eksamen med specialet kok

SKOLE: _____

Dato: _____

Bedømmelse foretaget af (eksaminator eller censors navn): _____

Bedømmelseskriterier for den praktiske del af prøven

Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af såvel den praktiske del som den mundtlige del af prøven, og hvor den praktiske del vægter med 75 pct. og den mundtlige del med 25 pct. Karakter for den samlede præstation meddeles eleven umiddelbart efter prøvens afslutning.

Bekendtgørelse om uddannelserne i Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom:

<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=186072>

Observation af elevens arbejdsproces:

Varighed 10 min. inden for de første 20 minutter for hver enkelt elev. Eleven kan evt. ved opstart give eksaminator og censorer tilbagemelding på råvarernes kvalitet/fejl/mangler i forhold til elevens forventninger ved forberedelsen dagen før. Der er yderligere 10 min. til hver elev i forbindelse med praktisk del af prøven.

Kompetencemål:

(Hele eller dele af kompetencemål 1, 2, 3, 10, 14 & 24 jf. uddannelsesbekendtgørelsen bilag 4 stk. 4)

- Eleven kan vurdere råvarer
- Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til den givne opgave
- Eleven kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet
- Eleven kan analysere og løse faglige problemer selvstændigt
- Eleven kan bestemme, beskrive, kvalitetsvurdere og placere almindeligt anvendte råvarer
- Eleven kan klargøre og tilberede køkkenets grundrepertoire

Hvad observeres/vurderes?

- Hvordan kvalitetsvurderer eleven råvarerne? Se, føle, lugte
- Hvordan er elevens råvarehåndtering – Hvordan placeres råvarer (kulde/varme)?
- Følger eleven egenkontrol? Vurdering af elevens planlægning og arbejdsgange
- Hvordan håndterer eleven evt. udskæring eller begyndende anvendelse af valgte tilberedningsmetoder?
- Valg og anvendelse af værktøj/udstyr?

Vurdering af de fremstillede produkter:

Kompetencemål:

(Hele eller dele af kompetencemål 1, 2, 3, 10, 14 & 24 jf. uddannelsesbekendtgørelsen bilag 4 stk. 4)

- ☑ Eleven kan vurdere råvarer
- Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til den givne opgave
- Eleven kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet
- Eleven kan tilberede retter ud fra korrekte grundtilberedningsmetoder og i henhold til regler om hygiejne og egenkontrol
- Eleven kan udvise kreativitet
- Eleven kan analysere og løse faglige problemer selvstændigt
- Eleven kan klargøre og tilberede køkkenets grundrepertoire
- Eleven kan komponere, opskriftsætte og tilberede forskellige retter af sæsonvarer med begyndende kreativitet

Hvad bedømmes/vurderes?

- Har eleven anvendt de valgte tilberedningsmetoder korrekt?
- Hvordan er råvareudnyttelsen?
- Passer råvarer og valg af tilberedningsmetoder sammen? Hvordan er produktets anretning, størrelse, dimensionering, farver koblet til den valgte restauranttype?
- Hvordan synes hygiejnen omkring produktet? Er produktet pænt/velsoigneret anrettet?
- Er der overensstemmelse mellem den ønskede tilberedningsmetode og resultatet af elevens produkt i forhold til denne tilberedningsmetode. F.eks. hvis der forventes pocheret fisk og fisken er rå. Det vurderes om produktet er farligt at spise (bakterier, f.eks. rå kylling)
- Sensoriske overvejelser – vurdering af smag, duft, konsistens

Bedømmelseskriterier for den mundtlige del af prøven:

Elevens mundtlige fremstilling - Den mundtlige del af prøven består af spørgsmål og dialog med udgangspunkt i råvarekurvens indhold og den praktiske opgaveløsning samt om emner fra områdefag og bundne specialefag. Den mundtlige del af prøven indledes med, at eleven med afsæt i forberedelsesmaterialet fremlægger. Eksaminator spørger herefter ind til de observationer / vurderinger der er foretaget under den praktiske del af prøven og ved vurdering af de færdige produkter.

Kompetencemål:

(Hele eller dele af kompetencemål 1, 2, 3, 10, 14 & 24 jf. uddannelsesbekendtgørelsen bilag 4 stk. 4)

Se tekst på de foregående sider

Hvad bedømmes/vurderes?

- Kan eleven gøre rede for sit valg af restauranttype, menukorttekst, grundtilberedningsmetoder, og de råvarebeskrivelser eleven har foretaget/udført?
- Kan eleven redegøre for sin kalkulation og hygiejne/egenkontrol?
- Sammenhæng mellem forberedelse, arbejdsproces, produkt og fremlæggelse bedømmes
- Kan eleven formulere sig mundtligt
- Kan eleven fremlægge sine valg og sin faglige indsigt på en forståelig, korrekt og velformuleret/ velargumenteret måde?
- Kan eleven forstå og respondere på eksaminators spørgsmål og indgå i dialog?

Elevnr.: _____ Opgavenr.: _____

Bundne opgave (opgave 1): _____

Delvis frie (opgave 2): _____

Første servering: Anretning, smag, komposition, kreativitet mm.	
Anden servering: Anretning, smag, komposition, kreativitet mm.	
Bemærkninger til: Hygiejne, orden, arbejdsgange, varekendskab mm.	
Vurdering samt øvrige notater:	

Praktisk del 75%	Mundtlig del 25%	Samlet karakter

--	--	--

