

Lokal Undervisningsplan

For

Grundforløb 2

Gastronom og tjener

Indhold

Overordnede regler og rammer for undervisningen.....	3
Afdelingens organisering.....	3
Undervisningen.....	4
EUX - Grundforløb 2.....	4
Certifikatfag.....	4
Grundfag.....	4
Dansk E.....	4
Naturfag E.....	5
Undervisningens indhold opdelt i temaer og mål.....	5
Pædagogiske, metodiske og didaktiske overvejelser.....	7
Evaluering og bedømmelse.....	8
Afsluttende standpunktsbedømmelse.....	8
Grundforløbsprøven	9
Prøvens mål.....	9
Eksaminationsgrundlag.....	10
Bedømmelsesgrundlag.....	11
Bedømmelseskriterier.....	12

Overordnede regler og rammer for undervisningen

Grundforløb 2 for gastronom og tjener er et samlæst grundforløb, der tager afsæt i:

- Bekendtgørelsen om erhvervsuddannelsen til gastronom:
<https://www.retsinformation.dk/eli/Ita/2025/373>
- Bekendtgørelsen om erhvervsuddannelsen til tjener
<https://www.retsinformation.dk/eli/Ita/2025/194>

Undervisningen på grundforløbet inddrager:

- Skolens pædagogiske grundlag [her](#).
- Eksamenshåndbog Link findes [her](#).

Afdelingens organisering.

Afdelingens pædagogiske ansvarlige er uddannelseschef Dennis Kindberg

Mail: dmk@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 64

Afdelingens driftsansvarlige er uddannelsesleder Jan Mosbæk Nielsen

Mail: jnm@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 77

Undervisningen

Varigheden på fagene følger uvm's vejledende varighed, dvs. 2 uger pr grundfag og 12 uger til det uddannelsesspecifikke fag.

Der undervises min. 26 timer om ugen.

Unge og voksne deltager i undervisningen på samme hold. Grundfagene udbydes på minimum niveauet for overgangskravet, dog højest til niveau C.

Niveauvalget for den enkelte elev hænger bl. a. sammen med elevens kompetencer fra tidligere uddannelser, og fastlægges i uddannelsesplanen.

Indholdet i de fag og læringsaktiviteter, som skolen opdeler undervisningen i, ses skolens læringsplatform, its'learning. Link:

https://eucnord.itslearning.com/planner/iMH2OHsIUUSIB9_0iG538g

EUX - Grundforløb 2

EUX-eleverne følger på grundforløb 2 deres valgte eud-uddannelse i det uddannelsesspecifikke fag.

I grundfagstimerne følges de tre relevante x-fag for deres uddannelse. Dvs. i matematik, fysik og kemi har de hold for sig selv. Her arbejder sig op på grundfagene C niveau sammen med de andre EUX-elever i en samlæsningsmodel. Der tilstræbes at der udarbejdes særlige opgaver til EUX-eleverne, der knytter grundfagene til deres valgte erhvervsuddannelse.

Indholdet i EUX-grundfagene ses på følgende link:

https://eucnord.dk/fileadmin/user_upload/Bilag_til_LUP_paa_tekniske_erhvervsuddannelser.pdf

Certifikatfag

- Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarehygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne", efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Grundfag

Dansk E

- Følger fagbilaget for dansk på erhvervsuddannelserne. Tværfagligt inddrages elevernes erhvervsfaglige portfolio ift. fagligt sprog og grammatik. Ved start på forløbet skriver eleverne i

dansk en ansøgning, der danner grundlag for en faglig dialog om forventninger til uddannelsen og lærepladsen

Link: <https://eucnord.itslearning.com/planner/WJtLKED-U2PyUVrtuRk2Q>

Naturfag E

Følger fagbilaget for naturfag på erhvervsuddannelserne. Tværfagligt inddrages naturfag igennem det uddannelsesspecifikke fag vedr. bl.a. ph-værdier, rengøringsmidler og dosering samt miljøpåvirkning.

Link: <https://eucnord.itslearning.com/planner/ODWD1kPkiku8sZnwJQcnKQ>

Undervisningens indhold opdelt i temaer og mål.

Råvarer, udstyr og metoder

- 1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.
- 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.

Sensorik

- 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.
- 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning

Hygiejne og rengøring

- 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.

Salg og Service

- 5) Eleven kan foretage enkel opdækning, servering og afrydning.
- 6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.
- 7) Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke.
- 12) Eleven kan genkende sammenhænge og påvirkninger mellem dansk og international madkultur.

Ergonomi og arbejdsmiljø

- 13) Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- 14) Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene

Sundhed, bæredygtighed og miljø

- 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.
- 16) Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.

Økonomi, indkøb og kalkulation

- 8) Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer
- 17) Eleven kan anvende it-værktøjer til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling

Samarbejde, dokumentation og branchen

- 15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.
- 18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.
- 19) Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.

Pædagogiske, metodiske og didaktiske overvejelser

På EUC Nord arbejder vi med brancherelevant praksisnær undervisning. På gastronom tages der udgangspunkt i praksis. Der lægges løbende teori ind, som så umiddelbart omsættes til praksis, der øves, vejledes, bedømmes og reflekteres i en løbende proces gennem hele forløbet. Derved bliver man som elev mere og mere selvkørende og derved lærer eleven at vurdere hvilke korrektioner der kan anvendes i givne situationer og arbejdsopgaver. I branchen arbejder eleven ofte delvist selvstændigt og skal derfor kunne fungere selvregulerende.

Undervisningen vil være tværfaglig. Derfor er grundfagene dansk og naturfag knyttet til uddannelsen som gastronom. I naturfag bliver der arbejdet med bl.a. råvarernes køkkentekniske egenskaber og rengøringsmidlers kemi samt sikkerheden omkring disse. Også bevægelse vil være en naturlig del af arbejdsdagen, så arbejdsstillingerne varieres, og dermed kompenserer for muskler og led der belastes.

På uddannelsen bruges der forskellige undervisnings- og arbejdsformer. Der vil være fælles undervisning, men der vil også blive givet råd og vejledning til den enkelte elev. Udover fælles undervisning bliver der også arbejdet med case-opgaver, hvor der arbejdes individuelt. De forskellige undervisnings- og arbejdsformer giver plads til, at der kan differentieres blandt eleverne. Differentieringen sker både i dybden, så større præcision kan opøves, og/eller i bredden, således at der kan arbejdes fra flere forskellige vinkler i forhold til en given opgave.

Vi niveauinddeler igennem hele grundforløbet i grupper, så alle får mulighed for at yde sit bedste. Differentiering i praktikken foregår ved at eleven har en indflydelse på arbejdsgangen i køkkenet.

Der differentieres i praktikken igennem hele forløbet i forhold til:

- a. Arbejdshastighed
- b. Tilberedningsmetodernes sværhedsgrad
- c. Ukendte råvarer
- d. Præcision i udskæring, anretning mv.
- e. Sensoriske virkemidler.
- f. Samarbejde

Dygtige elever tilbydes ekstra opgaver, ud over den obligatoriske opgave i temaet.

Eleverne vil opleve at læreren er en klar, styrende person, der viser faglighed og instruerer eleverne i anvendelse af værktøj- og materialer. Længere henne i forløbet vil læreren fungere som vejleder og sparringspartner, der viser faglighed, og støtter eleverne i udfoldelsen af teknikker mv.

Eleverne inddrages i undervisningen, så de selv er med til at udføre konkrete handlinger i de forskellige temaer. F.eks. er de med til at udføre de sikkerhedsmæssige og miljømæssige handlinger, der skal til for at have en god arbejdsplads. De vil også blive inddraget i forhold til at planlægge hvordan de arbejder med

omsætning af ny teori – skal der læses først, eller eksperimenteres og reflekteres ved hjælp af lærerens løbende vejledning i forhold til given opgave.

Evaluering og bedømmelse

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

Der vil være løbende evaluering hver gang eleverne er i køkkenet eller restaurant. Maden og arbejdsprocessen evalueres på opstillede kriterier:

- a. Indgå og arbejde i teams, samarbejde
- b. Grundtilberedninger, sæson og kvalitet
- c. Elevens arbejdsplanlægning og produktion
- d. Sensorik
- e. Sikkerhedsmæssig beklædning og anvendelse af værktøj
- f. Hygiejne
- g. borddækning
- g. gæste- og kundebetjening, værtsskab
- i. sundhed og ernæring

Der arbejdes med forskellige krav til elevens dokumentation. Gennemgående er et kompendie med faglig relevante tekster og figurer. Til praktikken arbejder eleven med udfyldelse af en portfolio. I de forskellige temaer fremgår den konkrete dokumentation tydeligt, og der vil være variation således at forskellige måder tilgodeses og bedømmes

Afsluttende standpunktsbedømmelse

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål.

Standpunktskarakteren bygger på grundforløbsprøvens bedømmelsesgrundlag og kriterier.

Grundforløbsprøven

Formålet er at teste om, du opfylder kravene i udvalgte overgangsmål til hovedforløbet på det nødvendige niveau. Grundforløbsprøven vil være praksisnær og værkstedsbaseret.

Du trækker en bunden opgave, og en fri opgave med en fast hovedingrediens, f.eks laks eller kylling. Råvarerne til den bundne opgave er opdelt til hver enkelt elev. Hovedingrediensen i den frie opgave trækkes. Der vil være en råvarekurv tilhørende den specifikke hovedingrediens med udvalgte råvarer, så du selv komponerer tilbehøret til retten.

Du får tid til at lave en skriftlig aflevering af den menu og arbejdsplan. Arbejds- og menuplan skal vises censor og eksaminator inden du går i gang med den praktiske udførelse af retterne.

Mens du arbejder, vil eksaminator og censor være tilstede i køkkenet, hvor de vil stille forskellige spørgsmål, og bede om uddybende forklaringer. Til spørgsmålene er der afsat (20) min. til hver elev, som vil være fordelt over 2 runder i køkkenet.

Du må medbringe bøger (+ egen computer til indskrivning af opskrift og arbejdsplan) og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter. Skolen fastsætter, hvilke digitale læremidler du har adgang til under prøven.

Hvis du i forbindelse med eksamensopgaven har behov for hjælp med læsning, skrivearbejde eller lignende, vil der blive lavet individuelle aftaler, om hvilken hjælp du har behov for. Aftaler om hjælp til eksamen skal i god tid inden eksamensstart være aftalt med eksaminator, og censor er orienteret på forhånd.

Prøvens mål

Formålet med prøven er at teste din viden og dine færdigheder på følgende områder:

Viden

Du skal demonstrere grundlæggende viden på følgende områder:

- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 9) Dansk og international madkultur, tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet.
- 11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.

Færdigheder

Du skal demonstrere færdigheder i at anvende:

- 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.
- 2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer.
- 3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarehygiejne. (skolespecifikt)

Kompetencer

- 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,
- 5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,
- 6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet,
- 12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad. (skolespecifikt)

Eksaminationsgrundlag

- Skriftlig aflevering af menu og arbejdsplan for den praktiske opgave
- Praktisk opgave af en varighed på 2½ time, inkl. Præsentation
- Mundtlig præsentation, i alt 30 min pr elev

Bedømmelsesgrundlag

Du vil blive bedømt på:

Planlægning 15%

- Vejledende arbejdsplan indeholdende prøvens to opgaver inden for tidsrammen. Arbejdsplanen skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende evaluering/dialog som afrunding af prøven.
- Elevens refleksion over valg af tilberedningsmetoder og tilbehør til den frie opgave, *herunder mængden*.

Arbejdsproces 30 %

- Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser.
- Elevens udførelse af grundtilberedningsmetoder samt korrekt anvendelse af værktøj og udstyr.
- Elevens evne til at producere mad under hensynstagen til produktionshygiejne, oprydning og håndvask, herunder udførelse af eventuelle kritiske egenkontrolpunkter.

Produkt 30%

- Sensorisk bedømmelse, herunder anretning af elevens afleverede, færdigtilberedte retter.
- Tilberedningsmetodernes udførelse og brug af køkkentechnikker i relation til afleverede retter.
- Produktet er fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarligt at servere
- Anvendelse af råvarer til tilbehør i den frie opgave.
- Produktet er overvejende salgbare
- Arbejdsplan og menu er skrevet med anvendelse af it.

Faglig dialog 25%

- Elevens viden om:
 - a. Anvendte råvarer
 - b. Hygiejne og egenkontrol
 - c. Grundtilberedningsmetoder ift. fremstillet ret
 - d. Sensorik og kvalitetskriterier, herunder farvesammensætning, sæson, konsistens og smagssammensætning.
 - e. Gæste og kundebetjening, herunder målgruppe
 - f. Elevens egne refleksioner ift. prøven, herunder arbejdsplan
 - g. Elevens viden om madkultur

Karakter:

Prøven bedømmes med bestået/ ikke bestået.

Standpunktskarakteren afgives inden eleven går til eksamen, og følger skolens eksamenshåndbog på dette punkt.

Bedømmelseskriterier**Bestået:**

- a. Eleven kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt.
- b. Eleven kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr
- c. Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne
- d. Eleven overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- e. Eleven kan forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage
- f. Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan.
- g. Eleven har afleveret materiale med f.eks menu hvori der demonstreres at man kan anvende IT-værktøjer

Mindre væsentlige mangler er:

- a. Eleven mangler en delkomponent i den praktiske opgave
- b. Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres.
- c. Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen
- d. Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål
- e. Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper
- f. Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode

Væsentlige mangler er:

- a. Eleven kan ikke anvende valgte grundtilberedningsmetoder korrekt
- b. Eleven kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder
- c. Eleven kender ikke de 5 grundsmage
- d. Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- e. Eleven overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- f. Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen

Der bedømmes **ikke bestået**, hvis eleven

Har 4 eller flere af de angivne væsentlige/mindre væsentlige mangler, heraf må højest 2 være væsentlige mangler.