

Lokal undervisningsplan for Hovedforløb på Gastronomuddannelsen

Rybners Restaurant- & Kokkeskole

Henrik Jørgensen

Marts 2019

(Denne lokale undervisningsplan er udarbejdet jf. bekendtgørelse nr. 401 af 01/05/2018)

1. Generel information om skolen

1.1 Praktiske oplysninger

Rybners er landsdelens største uddannelsescenter. Hver dag er ca. 2000 elever i gang på skolens erhvervsuddannelser, omkring 1800 elever på de tre gymnasier samt et stort antal elever, kursister og studerende på kursuscenteret. Der er derfor altid gang i den på en af Rybners adresser i Esbjerg. Skolens væsentligste aktivitet er undervisning på de mange uddannelser.

Undervisningen afvikles i henhold til gældende love og udvikles konstant i forhold til elevernes, erhvervslivets og samfundets behov og ønsker.

I forandrings- og udviklingsprocesserne er de lokale undervisningsplaner vigtige planlægnings- og styringsinstrumenter. Heri beskrives blandt andet hvordan undervisningen er tilrettelagt, hvilke elementer undervisningen består af, og hvordan disse afvikles.

De lovmæssige krav til indholdet i de lokale undervisningsplaner er beskrevet i (BEK nr. 1010 af 22/09/2014 kapitel 6 § 45-46)

Skolens hovedadresse er:

Rybners

Spangsbjerg Møllevvej 72

6700 Esbjerg

Telefon 79 13 4511

E-mail: info@rybners.dk

Hjemmeside: www.rybners.dk

På Rybners tilbydes følgende indgange til erhvervsuddannelserne på grundforløb 1:

Indgange	Fagretninger
Teknologi, byggeri og transport	Offshore, energi og industri Smed + EUX Skibsmontør VVS energiuddannelsen + EUX Teknisk designer industri Byggeri Elektriker + EUX Maler Murer + EUX Tømrer + EUX Struktør + EUX VVS energiuddannelsen + EUX Teknisk designer – byg Ejendomsservicetekniker Mekanik, transport og logistik. Mekaniker Lager Chauffør Redder
Fødevarer, jordbrug og oplevelser	Mad og cafe' Ernæringsassistent Gastronom Tjener Bager/konditor Slagter
Omsorg, sundhed og pædagogik	Livsstil og sundhed Frisør Tandklinikassistent
Kontor, handel og forretningsservice	Dekoration, design og mode Handel, butik og iværksætter Kontor og Finans + EUX Butik, handel og ledelse + EUX

På Rybners tilbyder vi følgende erhvervsuddannelser med start på grundforløb 2:

Uddannelser	Specialer
Smed	Klejnsmed, smed(rustfri)
Skibsmontør	Skibsmontør, industrimontør trin 1
VVS energiuddannelsen	VVS og energispecialist VVS blikkenslager VVS'er trin 1
Teknisk designer	Teknisk designer, industriel produktion Teknisk designer, bygge og anlæg
Murer	Murer
Træfagenes byggeuddannelse	Tømrer Byggemontagetekniker
Bygningsmaler	Bygningsmaler
Anlægs - og bygnings struktør, brolægger	Grundforløbet
Ejendomsservicetekniker	Grundforløbet
Elektriker	Elektriker
Lager og terminaluddannelsen	Lageroperatør –lager og logistik trin 2 Lagermedhjælper, trin 1 Lageroperatør – Lager og transport, trin 2
Vejgodstransportuddannelsen	Godschauffør, trin 2 Lastbilchauffør, trin 1
Redder uddannelsen	Ambulanceassistent, autohjælp
Personvognsmekaniker	Personvognsmekaniker Personvognsmontør, trin 1
Gastronom	Kok Gastronomassistent, trin 1 Cater
Tjener	Konference og selskabstjener. Trin 1 Tjener
Bager/konditor	Grundforløbet
Ernæringsassistent	Ernæringshjælper, Trin 1 Ernæringsassistent
Tandklinikassistent	Tandklinikassistent
Frisør	Frisør
EUX smed	Smed
EUX elektriker	Elektriker
EUX tømrer	Tømrer
EUX murer	Murer
EUX struktør	Struktør
EUX VVS- og energispecialist	VVS og energispecialist
Detail	Detailhandelsassistent Dekorator Blomsterdekorator
Handel	Handelsassistent, salg Logistikassistent

	Indkøbsassistent
Kontor	Administration Økonomi Offentlig administration Shipping og spedition Lægeseekretær Advokatsekretær Revision Rejseliv
EUX administration	
EUX økonomi	
EUX offentlig administration	
EUX Shipping og spedition	
EUX Lægeseekretær	
EUX Advokatsekretær	
EUX Revision	
EUX Rejseliv	
EUX Handelsassistent	
EUX Logistikassistent	
EUX indkøbsassistent	

1.2 Skolens pædagogiske og didaktiske overvejelser.

Undervisningen tager, som alle øvrige aktiviteter på Rybners, udgangspunkt i skolens mission og vision, som beskriver de overordnede mål, der arbejdes frem mod.

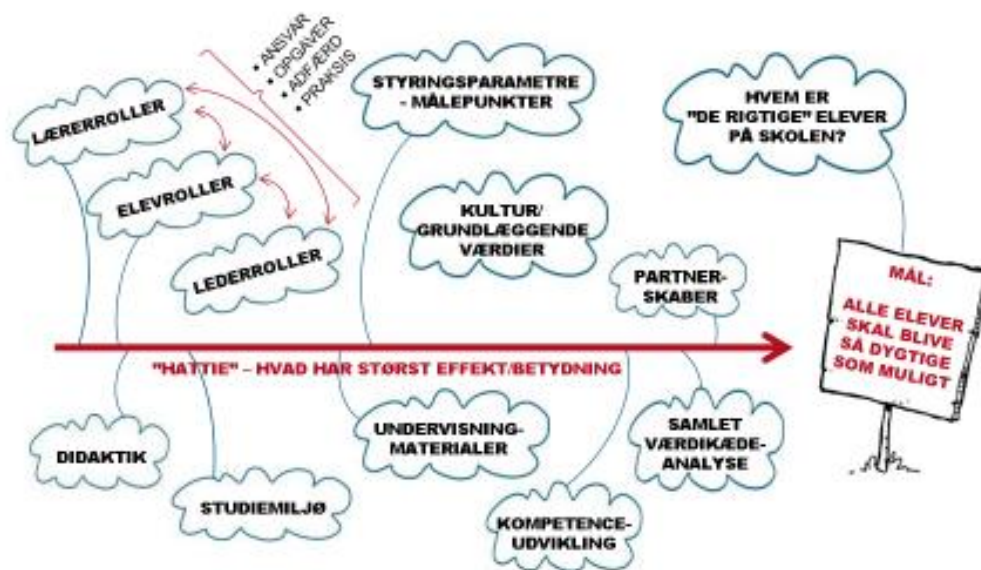
Rybners mission:

Rybners er et kompetenceudviklingscenter med udbud og udvikling af erhvervsrettede og gymnasiale ungdomsuddannelser og efteruddannelser, svarende til elevernes, erhvervslivets og samfundets behov

Rybners vision:

Rybners vil frem mod 2020 bidrage til vækst ved at tilbyde attraktive uddannelser præget af høj faglighed og stort engagement, så den enkelte elev opnår størst mulig læring. Uddannelserne skal udfordre eleverne, gøre dem livsduelige og så dygtige som muligt med sigte på optimale job og karrieremuligheder Rybners vil være førende med evidensbaseret faglig, pædagogisk udvikling og regionalt og nationalt påvirke uddannelseslandskabet gennem sit eksempel.

Det vil sige, at der skal tages afsæt i en **overordnet pædagogisk strategi** som en gennemgående rød tråd i den fremadrettede løbende pædagogiske udvikling, således at forskellige tiltag til udvikling af undervisningsformer, undervisningsmaterialer, studiemiljø m.m. sker med reference hertil.



Overordnet pædagogisk strategi som en gennemgående rød tråd i den pædagogiske udvikling.

Den overordnede pædagogiske strategi på Rybners, inspireret af John Hatties forskning og resultater i forhold til forskellige parametres effekt på elevers læring, er beskrevet ved:

- **Synlig læring**

Tydelige læringsmål og systematisk evaluering af elevens læring – elevens egen evaluering såvel som lærernes – som er synlig for eleven

- **Lærerteam samarbejde med fokus på elevernes læring**

Fælles ansvar for kvaliteten i undervisningen, målt ved elevernes læringstilvækst

- **Differentieret undervisning med fokus på elevernes læring**

Varierede undervisningsmetoder og materialer med udgangspunkt i den enkelte elevs kompetencer og behov

På Rybners sikres en helhedsorienteret udvikling med sammenhæng mellem mål og indsats og indbyrdes sammenhæng mellem indsats på forskellige områder gennem systematisk anvendelse af EFQM Excellence modellen som ledelses- og kvalitetsstyringsmodel.

Den overordnede pædagogiske strategi skal dermed være afsæt for det fremadrettede arbejde med målsætninger og opfølgning på resultater inden for EFQM modellens fire resultatområder såvel som arbejdet med de mange forskelligartede indsats inden for hvert af modellens fem indsatsområder.

Den pædagogiske strategi skal derfor danne udgangspunkt for bl.a. udviklingen af lederroller samt støttefunktionernes arbejde, og det forventes, at **den røde tråd** med tiden kan styrke sammenhængen og den helhedsorienterede tilgang herunder særligt styrke sammenhængen mellem den pædagogiske og den økonomiske tankegang.

Med udgangspunkt i, hvad vi ved – og i nogle tilfælde tror på – virker bedst i forhold til at skabe mest mulig læring, redegøres i det følgende for, hvordan vi vil arbejde strategisk med udvikling af undervisningen, fremtidige lærer- og lederroller samt effektive støtte- og servicefunktioner med fokus på elevernes læring som det overordnede fælles mål.

1.3 Undervisningen – den væsentligste nøgleproces

Når der med det overordnede mål om at alle elever skal blive så dygtige som muligt arbejdes med indsats vedrørende processer, produkter og serviceydelser, er undervisningen naturligvis den allervæsentligste nøgleproces.

De skærpede krav til uddannelsessektoren om øget effektivisering, der bl.a. betyder, at lærerne skal tilbringe mere tid sammen med eleverne, og at niveauet i uddannelserne skal hæves, så eleverne lærer mere og bliver dygtigere, betyder at der skal undervises på andre og nye måder.

Undervisningen skal tilrettelægges på måder, der giver lærerne mulighed for at bruge mere tid sammen med eleverne, og som resulterer i øget læring for eleverne.

Med afsæt i den overordnede pædagogiske strategi skal den pædagogiske og didaktiske udvikling resultere i tilrettelæggelse og gennemførelse af undervisning kendetegnet ved

- **Synlig læring**
 - **Tydelige læringsmål, som er synlige for eleven**
 - **Tydelig sammenhæng og progression i læringsforløbet, som er synlig for eleven**
 - **Systematisk evaluering af elevens læring – elevens egen evaluering såvel som lærernes – som er synlig for eleven**
 - **Tydelige resultater i form af læringstilvækst, som er synlige for eleven**
- **Lærerteam samarbejde med fokus på elevernes læring**
 - **Fælles refleksion og evaluering**
 - **Fælles udvikling af undervisningsmaterialer og –metoder**
 - **Fælles ansvar for kvaliteten i undervisningen, målt ved elevernes læringstilvækst**
- **Differentieret undervisning med fokus på elevernes læring**
 - **Varierede undervisningsmetoder og materialer**
 - **Let adgang til de nødvendige læringsmaterialer af en vid varietet, der kan aktualiseres og inddrages med øjeblikkes varsel i læringsituationen**
 - **Evnen til at skalere og standardisere bagvedliggende processer**
 - **Bedre udnyttelse af muligheder i digitale undervisningsmaterialer og –metoder**

1.3.1 Den fremtidige lærerrolle

I forhold til elevernes læring er det i høj grad lærerens engagement og faglige og pædagogiske dygtighed, der gør forskellen, og gode relationer mellem lærer og elever er en af de væsentligste faktorer, der kan virke fremmende på elevernes læring.

Når der, som beskrevet ovenfor, skal undervises på andre og nye måder, resulterer dette også direkte i et krav om en udvikling af lærerrollen.

Ovenstående strategi for udvikling af undervisningen stiller derfor krav om en tilsvarende udvikling af lærerrollen i forhold til synlig læring, lærerteamsamarbejde og differentieret undervisning.

Derudover er de væsentligste egenskaber hos hver enkelt lærer, som samtidigt er kendetegnende for god undervisning, der fremmer elevernes læring:

- **Læreren er ledende og instruerende.** Den gode lærer søger aktivt, målrettet, engageret og omsorgsfuldt at fremme elevernes læring. Det duer ikke, at læreren blot skaber rammerne og trækker sig tilbage i en rolle som facilitator eller konsulent. Læreren skal være den drivende kraft i undervisningen.
- **Læreren har føling med elevernes læring.** Den gode lærer har viden om og kontakt med, hvad der sker i hovedet på den enkelte elev. Enhver elev har sin egen måde at søge at få mening på i nyt stof og har brug for feedback og nye udfordringer i forhold til sin hidtidige forståelse. Den gode lærer formår at have føling med alle elevers læring og at lede dem videre til mere avanceret læring. Specifikt for erhvervsuddannelserne er vekslen mellem undervisning på skolen og oplæring i praktikvirksomheden desuden et kendetegn. Læreren skal i undervisningsforløbene skabe en tydelig kobling mellem uddannelsernes teoretiske og praktiske elementer.
- **Undervisningen er velstruktureret, planmæssig og målrettet.** Den gode lærer skal har ikke blot føling med, hvor de enkelte elever er nu, men har også en klar plan for, hvor de er på vej hen, og hvordan man kan konstatere, at de er på rette vej.
- **Læreren bistår eleverne med konstruktion og rekonstruktion af viden.** Den gode lærer hjælper eleven med at konstruere og udvikle sin viden fra det basale til det mere avancerede og komplekse. Herunder skal læreren inspirere til den rekonstruktion af utilstrækkelige eller forkerte forhåndsopfattelser, der er en nødvendig del af at bevæge sig mod en mere avanceret forståelse. Eleven selv skal være aktiv for at læring finder sted. Det er ikke nok, at læreren taler og eleven lytter. Læreprocesser med aktiv konstruktion af viden: Diskussioner, opgaveløsning, øvelser, eksperimenter og andre aktiviteter, der – gerne i samarbejde med andre elever – fører til en personliggørelse og konstruktion af ny viden hos eleven. Læreren formår at sætte eleven i en situation, hvor denne er i stand til at evaluere sig selv gyldigt samt definere sit næste rum for læring
- **Den gode lærer skaber en positiv og støttende atmosfære,** hvor fejl og misforståelser betragtes som et bidrag til at lære mere. Eleverne må ikke være bange for at blive afsløret i fejl eller i at have ”huller” i deres viden.

På Rybners skal vi være dygtige til at understøtte og fremme disse egenskaber hos lærerne.

1.4 Overordnet bedømmelsesplan

På Rybners er forskellige former for evaluering og bedømmelse særdeles vigtige redskaber i vurderingen af den enkelte elevs udvikling og progression. Det er ligeledes et vigtigt redskab til vurdering af undervisningen generelt samt kvaliteten af denne. Evalueringerne hænger tæt sammen med den pædagogiske og didaktiske planlægning af synlig læring som skitseret ovenfor.

Det vil sige at undervisningen tager udgangspunkt i tydelige læringsmål, som er synlige for eleven, at der er en tydelig sammenhæng og progression i læringsforløbet, som er synlig for eleven, at der er en systematisk evaluering af elevens læring – elevens egen evaluering såvel som lærernes – som er synlig for eleven og at der er tydelige resultater i form af læringstilvækst, som er synlige for eleven

1.5 Bedømmelse ved prøver og eksamen

Prøver og eksaminer bygger på 4 grundelementer. De 4 grundelementer er: Mål og krav, Eksaminationsgrundlag, bedømmelsesgrundlag samt bedømmelseskriterier.

Mål og krav: Mål og krav er primært de fag- og kompetencemål, som udgør slutmålet ved eksamen. Hertil kan komme specifikke krav, der er fastsat i uddannelsesbekendtgørelserne. De kan variere fra uddannelse til uddannelse.

Eksaminationsgrundlag: Eksaminationsgrundlaget er det faglige stof eller materiale, som der eksamineres ud fra, og som skal gøre det muligt for eksaminanden at demonstrere de opnåede kompetencer.

Det kan eksempelvis bestå af prøvespørgsmål, opgaver, tekster læst i undervisningen, en test eller produkter, som eleven har udarbejdet, og kan f.eks. være en præsentations port folio eller et stykke praktisk udført arbejde.

Samlet set skal eksaminationsgrundlaget tage udgangspunkt i væsentlige mål og krav. Det vil sige, at skolen inden for fag- og kompetencemål kan udvælge de mål, der af skolen vurderes som de væsentlige. Alle mål og krav behøver således ikke indgå i eksaminationsgrundlaget.

Eleven skal kende de mål, som skolen vurderer som væsentlige fra undervisningens begyndelse.

Bedømmelsesgrundlag: Bedømmelsesgrundlaget vedrører de produkter, processer eller præstationer, der gøres til genstand for bedømmelsen.

Det er skolens opgave at afklare, hvilke elementer der skal indgå i bedømmelsen, og hvilken vægt disse elementer hver især skal tillægges.

Bedømmelsesgrundlaget kan godt være det samme som eksaminationsgrundlaget. Hvis ikke bedømmelsesgrundlaget svarer til eksaminationsgrundlaget, skal det fremgå tydeligt, hvilke dele der indgår heri.

Eleven skal kende bedømmelsesgrundlaget fra undervisningens begyndelse.

En elev kan for eksempel godt have fremstillet et produkt, der indgår i eksaminationsgrundlaget, uden at selve produktet bliver bedømt ved prøven. I stedet bedømmes elevens mundtlige fremlæggelse.

Bedømmelseskriterier: Bedømmelseskriterierne skal med udgangspunkt i bedømmelsesgrundlaget beskrive, i hvilken grad eleven lever op til de væsentlige mål.

Bedømmelseskriterierne skal således beskrive, hvad skolen forventer af henholdsvis en "fortrinlig" eller "jævn" præstation i forhold til en bestemt opgaveløsning. Det skal desuden fremgå, hvordan skolen skelner mellem "uvæsentlige" og "væsentlige" mangler.

Det er vigtigt, at der blandt uddannelsens ledere og lærere på skolen er en dialog om, hvordan de konkrete bedømmelseskriterier skal udmøntes. Herved opnås en italesættelse af fælles faglighed.

Formålet med dette er at tydeliggøre for elev, lærer og censor, hvad der skal til for at opnå en bestemt karakter.

1.6 Eksamensregler

Eksamensreglementet samt eksamenshåndbog ved eud eksaminer på Rybners kan findes på følgende links:

<http://www.rybners.dk/kvalitet/skolerne/teknisk-skole/eksamen/> og

<http://www.rybners.dk/media/1695/lokal-undervisningsplan-eud-2014-2015.pdf>

2. Grundforløb 2

2.1 Praktiske oplysninger

Ledelse, sekretariat og vejledning

- Afdelingschef Marianne Kirk Nielsen
- Afdelingsleder Henrik Jørgensen
- Uddannelses- og erhvervsvejleder Klaus Højvang/Kirsten Schlie.
- Undervisning på uddannelsen varetages primært af egne undervisere fra teamet-Mad til menneske

2.2 Didaktiske og metodiske overvejelser

Læringsmiljøet

Undervisningsmiljøet for GF2 er bygget op om læringsrummene:

- Formidlingsrummet
- Praksisrummet
- Studierummet

Modellen anvendes på alle læringsaktiviteter

Formidlingsrummet: Her gennemgås relevant teori og oplæg til projekter. Her får eleverne den samme gennemgang i samme form. Det er op til læreren at præsentere stof eller budskab på en sådan måde, at eleverne som den modtagende part, bliver motiverede til at være en aktiv del af læreprocessen.

Praksisrummet: Her arbejder eleverne alene eller sammen med lærerne og afprøver teorierne med praktiske øvelser, typisk i et af autoværkstederne.

Der arbejdes aktivt med de forskellige opgaver og integration af grundfag og uddannelsesspecifikke fag. For eksempel arbejdes der med viden om cylindere, elektriske kredsløb og engelske manualer. Læreren fungerer både som instruktør, vejleder eller som den der giver feedback, for på den måde at forholde sig til elevens læring.

Studierummet: Stiller store krav til selvstændighed. Eleverne har her mulighed for at arbejde med det teoretiske på en anden måde. Eleverne søger information, beskriver, dokumenterer, løser opgaver eller selv sætter sig ind i teori. Her er lærerens rolle, at stå for faglig vejledning og at være den ansvarlige for elevernes motivation og herved stimulere elevernes læreproces ved at være aktivt opsøgende i forhold til eleverne.

Elevinvolvering

Eleverne involveres primært gennem deres individuelle valg af metode til løsning af praktiske opgaver, samt valg af emner for opgaver i grundfagene. Desuden involveres eleverne i forhold til deres individuelle uddannelsesplaner, valg af niveau og læringsstile.

Undervisningsdifferentiering

Der tages udgangspunkt i elevens standpunkt og behov. Undervisningen tilrettelægges således, at den tilpasses elevens forudsætninger. Afhængig af kompetencer, undervisningens indhold og aktivitet differentieres der på forskellige måder.

- Eleverfaringer inddrages og danner grundlag for en problemstilling, samt kompleksiteten i den stillede opgave.
- Fælles teoretisk stof om et emne, hvorefter der arbejdes i grupper eller enkeltvis.
- Tiden, der er til rådighed.
- Opgavemængde og opgavetyper. Her differentieres i forhold til antallet af opgaver hver elev bliver stillet i de forskellige projektforsøg, således at den fagligt stærke elev, der gennemfører de fælles opgaver med tilfredsstillende resultat, får tillægsopgaver med større kompleksitet. Der vurderes ikke udelukkende på antallet af løste opgaver, men også kvaliteten i opgaveløsningen, samt arbejdsindsats i forhold til løsningen, da tidsforbruget i opgaveløsningen bliver påvirket af faktorer som materiellets beskaffenhed, tilgængelighed til værktøj, testere med mere.
- Arbejdsmetoder og hjælpemidler. Her differentieres blandt andet i krav til hvilke målemetoder og præcisionsgrad, der kræves.

Lærerroller og elevstyring

De tre lærerroller er:

- Underviser, hvor læreren formidler stoffet
- Kontaktlærer, hvor læreren rådgiver og vejleder i forhold til elevens personlige uddannelsesplan
- Faglig vejleder, hvor læreren giver råd og vejledning under elevernes selvstændige arbejde

2.3 Lærernes kompetencer

Undervisningen varetages af faglærere med minimum 5 års erhvervserfaring som baker, gastronom, tjener eller ernæringsassistent, samt lærere med undervisningskompetence svarende minimum til seminarielærerniveau i de relevante grundfag: naturfag, engelsk og dansk.

2.4 Kriterier for vurdering af elevens kompetencer og forudsætninger

I forbindelse med udarbejdelse af din personlige uddannelsesplan foretager skolen en vurdering af dine kompetencer. Vurderingen har til formål at sikre, at du får et uddannelses tilbud, der er tilpasset dig.

1. Vurdering af dine reelle kompetencer – det du kan:

- Formelle kompetencer – det du har papir på.
- Ikke-formelle kompetencer - det du kan dokumentere, for eksempel i forbindelse med job, beskæftigelse og foreningsliv.
- Uformelle kompetencer - det du har tilegnet sig andre steder, eksempelvis fra medier og litteratur.

2. Vurdering af dine forudsætninger for at gennemføre uddannelsen,

Stiller uddannelsen for store boglige krav til dig?

Er dine danskundskaber gode nok?

3. Vurdering af dine behov for særlig støtte i uddannelsesforløbet

Har du behov for særlig støtte til at læse og skrive?

Har du behov for specialpædagogisk støtte, for eksempel studiestøtte, mentor-ordning eller andet?

Har du behov for særlige vilkår i forbindelse med opgaver og prøver?

2.5 Undervisningen i grundforløbet

Grundforløbet består overordnet af en række projektforbøb, som afsluttes med en grundforløbsprøve.

Projekterne, som ses nedenfor integreres med grundfagene dansk og Informationsteknologi samt Støtte og bonusfag, således at fagene supplerer hinanden.

- Godt i gang med gastronom- og tjenerområdet – 7 uger
- Miljø og Sundhed – 1 uge
- Grundtilberedning – klassiske retter og innovation – 1 uge
- Virksomhedsforlagt undervisning (VFU med læringsmål) – 1 uge
- Klar til Hovedforløbet – 7 uger

Foruden projektforsløbene får eleverne i grundforsløbet certifikater i:

- Hygiejne
- Førstehjælp og færdselsrelateret førstehjælp
- Elementær brandbekæmpelse

Organisering i alle projektforsløb:

- Tydeliggørelse af mål og især målopfyldelse
- Skift i læringsform mht. praktisk/teoretisk og refleksion over praksis
- Mulighed for, at eleverne kan arbejde med / styrke både deres stærke og svage kompetencer

Projekter

Projektforsløbene er omdrejningspunkt for læring i GF2 – gastronom, for såvel de uddannelsesspecifikke mål, som for mål fra grundfag og valgfag. Grundfagene dansk og Informations teknologi integreres i projektforsløbene og støtter op om den uddannelsesspecifikke undervisning. Det er derfor centralt, at grundfagslærere og faglærere har et tæt samarbejde om målopfyldelsen.

I projekterne skal hver dag inddrages:

- Bevægelse (gennemsnitligt 45 minutter pr. dag)
- Mål for undervisningen

Opgaver

Opgaver og hjemmeopgaver skal give eleverne tid til fordybelse og refleksion. Hvert projekt indeholder et antal opgaver, som eleven skal gennemføre og have godkendt af underviserne.

Evaluering

Kontaktlærer eller projektlærer har efter hvert projekt en individuel samtale med hver elev om dennes udbytte af læringsaktiviteterne.

Samtalen kvalitetssikres ved, gennem tests og produktevalueringer, at afdække elevens læringsudbytte, således at samtalen mellem elev og lærer foregår på et kvalificeret grundlag, med fokus på forløbets læringsmål.

Aftaler og evt. reviderede uddannelsesplaner dokumenteres i Elevplan.

2.6 Ny mesterlære

Afdelingen gennemfører ny mesterlæreaftaler. Eleverne skal forvente, at gennemgå et 2-ugers kursus for at opnå de formelle grundfagskompetencer i naturfag og Informations teknologi samt de påkrævede certifikater for at kunne starte på hovedforløbet

2.7 Bedømmelsesplan

Bedømmelsesplanen fremgår at niveau 3 side 24. Hele bedømmelsesgrundlaget forelægges eleverne på PP i den første uge af forløbet og udleveres efterfølgende i folderfor samt lægges i elevernes Fronter rum.

2.8 Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse i skolepraktik

Elever på personvogsmekaniker uddannelsen vurderes i et samarbejde mellem faglærer/kontaktlærer, vejleder og skolepraktik koordinator. Kontaktlærer udarbejder løbende under grundforløbet sammen med eleven en personlig uddannelses plan.

Alle elever skal minimum 3. gange under grundforløbet vejledes om uddannelsesmuligheder og krav Praktikcenteret forestår 2 uger før afslutningen af grundforløbet et orienteringsmøde med eleverne og informerer her om:

Betingelserne for optagelse i skolepraktik herunder en redegørelse for EMMA – kriterierne som er:

E for egnet

M for mobil geografisk

M for faglig mobilitet

A for aktivt søgende

- At eleverne skal være registreret som søgende på praktikpladsen.dk

- At eleverne skal have udfyldt udvalgte områder på elevplan.dk

Inden afslutningen af grundforløbet skal eleverne udfylde visitationsskemaer hvor de tilkendegiver om de ønsker at være aktivt søgende.

De elever der opfylder EMMA kriterierne får en skoleaftale.

2.9 Skolens kriterier og fremgangsmåde ved optagelse af elever i uddannelser

Elever fra grundskolen søger optagelse på en GF1 fagretning på optagelse.dk. Her skal de angive fagretning men også noterer hvis de har særlige behov f.eks. ordblindhed m.v. Karakterer fra grundskolen medfølger også dog ikke afsluttende standpunkt og prøve for det skoleår, de er i gang med. Elever som ikke kommer direkte fra grundskolen søger på samme måde via optagelse.dk. Hos elever under 25 år forlanger vi oven i en uddannelsesplan fra ungdommens uddannelsesvejledning. Vi afkræver alle elever et eksamens- eller prøvebevis. Vores vejledere gennemgår alle ansøgninger med dokumentation med fokus på adgangskrav og overgangskrav på de enkelte uddannelser. Vi er opmærksomme på særlige problemstillinger, som kan kræve at vi søger SPS hjælp eller

mentorstøtte m.v. Ved tvivlsspørgsmål f.eks. niveau i fag, manglende dokumentation eller hvor vi skønner, at der er behov for ekstra vejledning, kontakter vi eleven eller forældre/væрге. Alle EUV elever kontaktes, hvor vi beder om dokumentation i forhold til den realkompetencevurdering, som er et krav på disse elever. Elever, som søger uddannelse uden at have adgangskravene, bliver tilbudt optagelsesprøve samt vejledningssamtale. Alle elever inviteres før opstart til enten personlig introduktionsmøde eller samlet introduktionsmøde på uddannelsen. Her deltager vejleder og kontaktlærer som minimum. Her gøres igen opmærksom på kravene på uddannelsen bl.a. overgangskrav, men også mulighederne for støtte om særlige forhold.

Ved denne samlede optagelsesproces er målet, at vi har forventningsafstemt med kommende elever. Desuden at vi over for elever med særlige behov står klar med støtte- og hjælpeforanstaltninger, når de starter deres uddannelse. Ved uddannelsesstart beder vi alle elever fra grundskolen aflevere deres prøvebevis, så det kan indgå i niveauvalg og godskrivning ved opstart af uddannelse.

3. Undervisningsstruktur

Undervisningsplan for Hovedforløb 1 på Gastronomuddannelsen.

Varighed i alt 10 uger	Forløb 1. Hovedforløb	Bedømmelse, dokumentation & evaluering: Dokumentation: Se nedenstående Afsluttende standpunktsbedømmelse: Eleven bedømmes efter punkterne under <i>Dokumentation</i>
Revideret af HJOE	Marts 2019	Udstyr og lokaler: Praktiklokale (Køkken) med diverse håndværktøj samt teorilokale m. borde og stole, tavle, projektor, højttaler, internet adgang.
Antal klokketimer pr. uge.	28 timer	Lærerkvalifikationer: Grundlæggende erhvervsrettet uddannelse, gerne med dobbeltkompetencer som Kok/Tjener og med min. 5 års erhvervs erfaring eller videregående uddannelse.
<p>Læringselementer: Der vil blive arbejdet med grundlæggende tilberedningsmetoder inden for de forskellige råvaregrupper, hvor der vil blive kigget på de ernæringsmæssige forhold, der er forbundet med fødevarefremstilling, herunder specialkost. At kunne kalkulere er en vigtig bestanddel for at kunne drive virksomhed eller være leder i restaurantbranchen, derfor vil der ske en indføring i anvendelse af branchens kalkulationsystem i det daglige arbejde, kalkulation af produkter, serviceydelser, køkkenprocenter.</p> <p>Skoleforløbet vil også introducere til brug af forskellige markedsføringsredskaber og hvordan man kommunikerer med det omgivende samfund. Yderligere vil der blive arbejdet med at kunne forstå egne læreprocesser. H1 kan afsluttes med en prøve til gastronomassistent. Som gastronom assistent har du mulighed for at komme tilbage og uddanne dig til gastronom hvis du senere finder ud af at du kan og vil det.</p>		
<p>Eleveforudsætninger: 3. Særlige kompetencemål forud for skoleundervisningen i hovedforløbet 3.1. De særlige kompetencemål, eleverne skal opfylde for at påbegynde på uddannelsens hovedforløb, er, at eleverne kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. præsentere fødevarer og betjene kunder/gæster i forskellige service- og salgssituationer under vejledning, 2. inddrage kendskab til fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber og disses betydning for individet, virksomheden og samfundet i forbindelse med en enkel fødevareproduktion og madfremstilling svarende til niveauet i grundfagene Sundhed og Naturfag, niveau F, 3. anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøjer og udstyr i forhold til udførelsen af simple og veldefinerede arbejdsopgaver, 4. formulere sig mundtlig og skriftlig på dansk i arbejds- og uddannelsesmæssige sammenhænge svarende til niveauet i grundfaget Dansk, niveau F, 5. under vejledning anvende grundtilberedningsmetoder og produktionsformer samt udføre egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier, 6. sætte fremstilling af måltider og gæste-/ kundebetjening i forhold til dansk og international tradition og udvikling under vejledning, 7. modtage, indkøbe og bestille varer under vejledning med tilhørende budgettering og prisberegning med tilhørende grundlæggende principper for markedsføring, 		

8. klargøre og yde gæstebetjening under vejledning i forbindelse med enkle serveringsformer inden for restaurationsområdet,
 9. foretage almindelig portionering og anretning til selvbetjening samt gæstebetjening inden for cafeteria- og kantineområdet under vejledning og
 10. indkøbe og forarbejde råvarer, sammensætte og tilberede enkle produkter, måltider og menuer under vejledning.
- 3.2. Den afsluttende prøve på grundforløbet skal være bestået.

Kompetencemål og evt. fagnavn og -nummer:

4. Kompetencemål for hovedforløbet

4.1. Kompetencemålene for hovedforløbet, jf. dog afsnit 4.2. –4.3., er, at eleverne kan:

1. tilberede velmagende og ernæringsmæssig korrekt mad med begyndende rutine og udføre de praktiske funktioner, der er forbundet med tilberedning, anretning og servering af mad,
2. vælge og anvende de korrekte tilberedningsmetoder, produktionsmetoder, råvarer, materialer, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave med begyndende rutine,
3. anvende de mest almindelige udtryk til at beskrive madens eller råvarers kulinariske og sensoriske kvalitet,
4. kombinere viden om fødevarer, mad og sundhed i forbindelse med begyndende måltidsplanlægning, kalkulation, indkøb og kvalitetsvurdering,
5. fremstille mad under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol, miljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet med begyndende rutine,
6. arbejde i teams og yde service til kunder, brugere eller borgere,
7. udføre de praktiske funktioner, der er forbundet med planlægning, kalkulation, indkøb, tilberedning, anretning og servering af ernæringsmæssig korrekt mad selvstændigt i virksomheden, herunder diætmad samt vurdere og dokumentere madens ernæringsmæssige kvalitet,
8. udvælge, vurdere og anvende den mest hensigtsmæssige kombination af tilberedningsmetoder, produktionsformer, råvarer, materialer, værktøj og udstyr i forhold til den givne produktion og udvikling af nye opgaver,
9. inddrage og vurdere madens sensoriske egenskaber og medvirke i kvalitetsvurdering- og udvikling ved tilberedning, produktion, anretning og servering af maden,
10. selvstændigt udføre og aktivt indgå i udviklingen og dokumentationen af hygiejne og egenkontrol,
11. inddrage viden om ergonomi, arbejdspladssikkerhed, miljø, tid og økonomi i udvikling af et godt arbejdsmiljø,
12. medvirke til at forbedre praksis ved at reflektere over egne og andres handlinger og kommunikation ud fra et etisk og fagligt begrundet standpunkt,
13. skærpe sin nysgerrighed og lyst til at lære og indgå i forandringsprocesser, udvikle færdigheder i at være aktivt søgende, spørgende og kritisk samt handle hensigtsmæssigt i uforudsete situationer,
14. udføre mundtlig og skriftlig faglig formidling, rådgivning og vejledning for brugere, kunder eller borgere, nye kolleger og elever og
15. anvende engelsk i arbejdssituationer.

4.2. Kompetencemålene i afsnit 4.1., nr. 1 –6, gælder for alle trin og specialer i uddannelsen

Arbejdsformer & læringsmiljø:

Aktiviteterne gennemføres som et forløb med en vekselvirkning imellem elev- og lærestyrret undervisning med både teoretisk og praktisk indhold.

Der tages højde for elevernes forskellige læringsstile og differentierede faglige niveau.

- Teoretiske læreoplæg
- Elevstyret indsamling af viden, individuelt og i grupper

- Praktiske øvelser med betjening af diverse maskiner
- Digitale medier anvendes til vidensøgning, opgaveløsning og –aflevering
- Fremlæggninger (*enkeltvis og i grupper*)
- Praktiske og teoretiske tests. (*udføres elektronisk, samt enkelte tests i hånden*)

Lærerolle:

Læreren vil give eleven oplæg til de forskellige læringselementer og vil alt efter elevens behov støtte eleven igennem processen. Læreren guider og støtter eleven

Elevrolle:

Eleven skal være aktiv i undervisningen og udvise interesse. Eleven skal kunne planlægge og gennemføre arbejdet ud fra den givende opgave, og eleven er selv medansvarlig for at planen overholdes.

Sikkerhed:

For at undgå ulykker, faglige situationer eller ødelæggelse af udstyr i praksisnær undervisning, skal eleven kunne arbejde sikkerhedsmæssigt og ergonomisk forsvarligt med det udstyr som eleven anvender.

De givende sikkerhedsregler skal til en hver tid overholdes.

Litteratur, hjemmesider og undervisningsmaterialer:

Kokkebogen

Gastronombogen

Virksomhedsbesøg, turer i ind- og udland samt andre faglige arrangementer (*smagninger, foredrag, konkurrencer m.m.*)

Emner i undervisningen:

Grundtilberedning og køkkenproduktion¹ - Du vil i den daglige undervisning lære at klargøre og tilberede kolde, lune og varme retter ud fra den valgte tilberedningsmetode + foretage anretning og portionering samt anretning af emne/garniture. Du skal kunne planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter. Du skal kunne arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt samt kunne arbejde i køkkenet med begrænset anvendelse af vand, el og gas + foretage renholdelse efter gældende miljøregler, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøregler og kildesorteringsordninger. Du skal vise, at du kan arbejde såvel selvstændigt som i samarbejde med andre.

Gæstebetjening og kommunikation - Du skal i dette fag vise, at du kan samarbejde/kommunikere i forskellige situationer. Og at du kan tage et medansvar for egen læreproces. Du vil samtidig få viden om lærerprocesser, hvilket kan styrke din egen læring

Produktionshygiejne - Du vil i den daglige undervisning skulle kunne efterleve de krav, der gælder for branchen, og være i stand til at identificere kritiske punkter og føre kontrol med disse, således at uheldige konsekvenser kan undgås. Du skal vise at du er i stand til, at efterleve de specielle hygiejnekrav, der stilles til for tilberedt/anrettet smørrebrød samt særlige hygiejnekrav i forhold til kolde, lune og varme retter samt emballering ved mad "ud af huset".

Regning og kalkulation - kalkulationssystem i det daglige arbejde, kalkulere produkter, serviceydelser, køkkenprocenter m.v. og følge og overholde givne kalkulationer samt kunne anvende kurs-og valutaberegning mm.

Salg og marketing - Du vil i den daglige undervisning lære at arbejde med markedsføringsmæssige problemstillinger. Du skal mundtligt kunne kommunikere om markedsføringsmæssige sammenhænge, gerne ved hjælp af informationsteknologiske værktøjer og hjælpemidler. Du vil få et grundlæggende kendskab til bestemmelserne i Købeloven

Ernæring og sundhed 1 - Du vil i den daglige undervisning lære at forstå en næringsdeklaration. Du lærer om korrekt opbevaring samt tilberedning af råvarer med mindst muligt tab af næringsstoffer, og du vil ligeledes lære, hvordan de forskellige næringsstoffer forandrer sig ved tilberedning. Du lærer at producere retter efter gæsternes ønske om specialkost og om næringsstofferne funktion i kroppen

Varekundskab 1 - Du vil i den daglige undervisning skulle kvalitetsvurdere forskellige råvarer, der forekommer i branchen samt være med til at sikre korrekt opbevaring, rensning og klargøring af råvarerne. Du vil også medvirke ved indkøb og bestilling med hensyn til økonomi, forbrug og sæson

Online læringsplatforme:

Undervisningsmateriale og opgaver er tilgængelige i lukkede klasserum på <http://fronter.com/eucvest> Samt i oprettet Dropbox-rum til det enkelt hold.

Ultimo slut 2018 beskrives og gennemføres størstedelen af den teoretiske undervisning, i/på læringsplatformen Moodle.dk

Milepæle/Dokumentation for gennemførelse:

- Mester/elev samtaler efter 4. uge.
- Afsluttende teoretisk og praktisk prøve (*forløb over 2 dage, se under punktet Evaluering*)
- Fraværstatistik.
- Progression i forløbet.

Elevforudsætninger:

Eleven har gennemført Grundforløb 2 på Gastronomuddannelsen:

Evaluering:

Lærerteamet vurderer og observerer løbende elevens arbejdsindsats og informerer elev og kontaktlærer/lærested, hvis der er behov for ændringer.

Der lægges vægt på at elevens måde at arbejde på afspejler de personlige kvalifikationer, der kræves for at fungere inden for det valgte fagområde som tjener.

- Afleveringsopgaver og tests indgår i bedømmelsen af eleven.
- Eleven bedømmes efter punkterne under *Dokumentation*
- Løbende mundtlig evaluering/feedback.
- Mundtlig evaluering efter fremlæggelser.
- Skriftlig bedømmelse af opgaver afleveret i *Fronter (fremadrette Moodle)*

Undervisningsplan for Hovedforløb 2 på Gastronomuddannelsen.

Varighed i alt 10 uger	Forløb 2. Hovedforløb	Bedømmelse, dokumentation & evaluering: Dokumentation: Se nedenstående Afsluttende standpunktsbedømmelse: Elevens bedømmes efter punkterne under <i>Dokumentation</i>
Revideret af HJOE	Marts 2019	Udstyr og lokaler: Praktiklokale (Køkken) med diverse håndværktøj samt teorilokale m. borde og stole, tavle, projektor, højttaler, internet adgang.
Antal klokketimer pr. uge.	28 timer	Lærerkvalifikationer: Grundlæggende erhvervsrettet uddannelse, gerne med dobbeltkompetencer som Kok/Tjener og med min. 5 års erhvervs erfaring eller videregående uddannelse.
<p>Læringsselementer: Der vil blive arbejdet med grundlæggende tilberedningsmetoder inden for de forskellige råvaregrupper, hvor der vil blive kigget på de ernæringsmæssige forhold, der er forbundet med fødevarerfremstilling, herunder specialkost. At kunne kalkulere er en vigtig bestanddel for at kunne drive virksomhed eller være leder i restaurantbranchen, derfor vil der ske en indføring i anvendelse af branchens kalkulationssystem i det daglige arbejde, kalkulation af produkter, serviceydelser, køkkenprocenter.</p> <p>Skoleforløbet vil også introducere til brug af forskellige markedsføringsredskaber og hvordan man kommunikerer med det omgivende samfund. Yderligere vil der blive arbejdet med at kunne forstå egne læreprocesser. H1 kan afsluttes med en prøve til gastronomassistent. Som gastronom assistent har du mulighed for at komme tilbage og uddanne dig til gastronom hvis du senere finder ud af at du kan og vil det.</p>		
<p>Elevforudsætninger: Med udgangspunkt i den opnåede viden fra et bestået grundforløb samt 1. Hovedforløb, samt i den mellemliggende praktikperiodes arbejde, arbejdes der på rutineret/avanceret niveau med de klassiske tilberedningsmetoder i forhold til sæsonen herunder kvalitetsvurdering, korrekt anvendelse og klargøring af råvarer. Du arbejder med de klassiske retters smagssammensætninger og betydning for evnen til at sammensætte og videreudvikle retter.</p>		
<p>Kompetencemål og evt. fagnavn og -nummer:</p> <p>Kompetencemål for hovedforløbet</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. vurdere råvarer, 2. anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave, 3. udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet, 4. 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. tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i køkkenet i de almindeligste forretningstyper og følge disses udvikling,
6. arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet,
7. udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar,
8. være fleksibel og indgå i samarbejde med kollegaer, kunder og andre interessenter, uanset etnisk baggrund,
9. formulere sig mundtlig samt vurdere og forstå idéer og synspunkter,
10. analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team,
11. erkende egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder som grundlag for livslang læring,
12. betjene virksomhedens kunder og gæster under hensyntagen til nationalitet,
13. 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,
14. bestemme, beskrive, indkøbe, kvalitetsvurdere og placere almindeligt anvendte råvarer, halv- og helfabrikata

Arbejdsformer & læringsmiljø:

Du vil arbejde individuel eller i grupper omkring fremstilling af det klassiske køkkens retter med udgangspunkt i valget af tilberedningsmetoder ud fra de givne råvarer. I arbejdet inddrages emner som økonomi, hygiejne, bæredygtighed og anvendelse af ressourcer.

Arbejdet vil foregå både teoretisk og praktisk

Litteratur, hjemmesider og undervisningsmaterialer:

Der arbejdes ud fra Kokkebogen samt en række opgaver og øvrigt digitalt materiale der findes i Elevernes fronterrum

Emner i undervisningen:

Gastronomisk Innovation

Kreativ tallerkenanretning

Varekundskab 2

Produktudvikling, produktion

og service

Fagrettet Engelsk

Iværksætter og Innovation

Værtsskab og helhedsforståelse

Naturfag i produktion

Arbejdsmiljø

Dansk/Fransk menulære

VALGFI SPECIALEFAG:

Brød og madbrød

Danske egnsretter

Online læringsplatforme:

Undervisningsmateriale og opgaver er tilgængelige i lukkede klasserum på <http://fronter.com/eucvest>

Samt i oprettet Dropbox-rum til det enkelt hold.

Ultimo slut 2018 beskrives og gennemføres størstedelen af den teoretiske undervisning, i/på læringsplatformen Moodle.dk

Milepæle/Dokumentation for gennemførelse:

- Mester/elev samtaler efter 4. uge.
- Fraværstatistik.
- Progression i forløbet.

Elevforudsætninger:

Eleven har gennemført trin 1 på Gastronomuddannelsen:

Evaluerings:

Lærerteamet vurderer og observerer løbende elevens arbejdsindsats og informerer elev og kontaktlærer/lærested, hvis der er behov for ændringer.

Der lægges vægt på at elevens måde at arbejde på afspejler de personlige kvalifikationer, der kræves for at fungere inden for det valgte fagområde som tjener.

- Afleveringsopgaver og tests indgår i bedømmelsen af eleven.
- Eleven bedømmes efter punkterne under *Dokumentation*
- Løbende mundtlig evaluering/feedback.
- Mundtlig evaluering efter fremlæggelser.
- Skriftlig bedømmelse af opgaver afleveret i *Fronter (fremadrette Moodle)*

Undervisningsplan for Hovedforløb 3 på Gastronomuddannelsen.

<p>Varighed i alt 7 uger</p>	<p>Forløb 3. Hovedforløb</p>	<p>Bedømmelse, dokumentation & evaluering: Dine fagfaglige kompetencer ifm. det praktisk køkkenarbejde vurderes løbende ved smagninger og dialog ifm. hver produktion, med vægt på de konkrete opgavemål. Smagningen kan foretages af faglærer, holdkammerat, gruppe af holdkammerater eller gæster – i dialogen indgår du og den smagende. Din faglige teoretiske forståelse og viden vises via projekter/opgaver. Projekter skal fremstå som en helhed. I de enkelte teoretiske og faglige discipliner evalueres du via tests, rapporter eller via opgaver hvor du viser din forståelse af det teoretiske og faglige stof.</p> <p>Svendeprøven Svendeprøve for gastronomuddannelsen, specialet kokgennemføres i samarbejde med det faglige udvalg. Svendeprøven tager 2 dage og gennemføres konkret:</p> <p>1.dag Kl. 08.00 Råvarekurven offentliggøres Kl. 12.00 Afleveres: -Opskrifter til den praktiske prøve -Varebestilling-Kalkulation</p> <p>2.dag Kl. 8.00 –13.00 Praktisk prøve (max 8 elever pr. hold)</p>
---	---	--

		<p>Kl. 13.00 –17.00 Teoretisk prøve</p> <p>Der medvirker en 2 stk. censorer (en udpeget af 3F og en udpeget fra Horesta).</p> <p>Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den praktiske og den mundtlige præstation. Prøven skal være bestået.</p> <p>Du bedømmes efter 7-trinsskala</p>
Revideret af HJOE	Marts 2019	<p>Udstyr og lokaler: Praktiklokale (Køkken) med diverse håndværktøj samt teorilokale m. borde og stole, tavle, projektor, højtaler, internet adgang.</p>
Antal klokketimer pr. uge.	28 timer	<p>Lærerkvalifikationer: Grundlæggende erhvervsrettet uddannelse, gerne med dobbeltkompetencer som Kok/Tjener og med min. 5 års erhvervs erfaring eller videregående uddannelse.</p>
<p>Læringsselementer: Der vil blive arbejdet med grundlæggende tilberedningsmetoder inden for de forskellige råvaregrupper, hvor der vil blive kigget på de ernæringsmæssige forhold, der er forbundet med fødevarer fremstilling, herunder specialkost. At kunne kalkulere er en vigtig bestanddel for at kunne drive virksomhed eller være leder i restaurantbranchen, derfor vil der ske en indføring i anvendelse af branchens kalkulationssystem i det daglige arbejde, kalkulation af produkter, serviceydelser, køkkenprocenter.</p>		
<p>Elevforudsætninger: Med udgangspunkt i den opnåede viden fra 1. Hovedforløb og 2. Hovedforløb, samt i den mellemliggende praktikperiodes arbejde, arbejdes der på rutineret/avanceret niveau med de klassiske tilberedningsmetoder i forhold til sæsonen herunder kvalitetsvurdering, korrekt anvendelse og klargøring af råvarer. Du arbejder med de klassiske retters smagssammensætninger og betydning for evnen til at sammensætte og videreudvikle retter</p>		
<p>Kompetencemål og evt. fagnavn og -nummer:</p> <p>Kompetencemål for hovedforløbet</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. vurdere råvarer, 2. anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave, 3. udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet, 4. 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. tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i køkkenet i de almindeligste forretningstyper og følge disses udvikling, 6. arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet, 7. udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar, 8. være fleksibel og indgå i samarbejde med kollegaer, kunder og andre interessenter, uanset etnisk baggrund, 9. formulere sig mundtlig samt vurdere og forstå idéer og synspunkter, 		

10. analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team,
11. erkende egne lærings-og motivationsmæssige styrker og svagheder som grundlag for livslang læring,
12. betjene virksomhedens kunder og gæster under hensyntagen til nationalitet,
13. forholde sig til, hvilken betydning de enkelte medarbejderes funktion og organisatoriske placering har for virksomhedens daglige drift, innovation og lønsomhed samt bidrage til et godt arbejdsmiljø,
14. bestemme, beskrive, indkøbe, kvalitetsvurdere og placere almindeligt anvendte råvarer, halv-og helfabrikata

Arbejdsformer & læringsmiljø:

Du vil arbejde individuel eller i grupper omkring fremstilling af det klassiske køkkens retter med udgangspunkt i valget af tilberedningsmetoder ud fra de givne råvarer. I arbejdet inddrages emner som økonomi, hygiejne, bæredygtighed og anvendelse af ressourcer.

Arbejdet vil foregå både teoretisk og praktisk

Litteratur, hjemmesider og undervisningsmaterialer:

Der arbejdes ud fra Kokkebogen samt en række opgaver og øvrigt digitalt materiale der findes i Elevernes fronterrum

Emner i undervisningen:

Planlægning og produktion

Praktisk køkkenarbejde

Online læringsplatforme:

Undervisningsmateriale og opgaver er tilgængelige i lukkede klasserum på <http://fronter.com/eucvest>
Samt i oprettet Dropbox-rum til det enkelt hold.

Ultimo slut 2018 beskrives og gennemføres størstedelen af den teoretiske undervisning, i/på læringsplatformen Moodle.dk

Milepæle/Dokumentation for gennemførelse:

- SVENDEPRØVE AFHOLDES AF SVENDEPRØVEKOMMISSIONEN

Elevforudsætninger:

Eleven har gennemført trin 1 og 2 på Gastronomuddannelsen: