

## PRAKSISATTEST/VURDERING AV PRAKSIS I INSTITUSJONSKOKKFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

Navn:

Fødselsdato:

har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i *Læreplan i institusjonskokkfaget Vg3/opplæring i bedrift*.

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

### Hovedområder og kompetansemål for institusjonskokkfaget:

Råvarer og produksjon	Har arbeidet med (sett kryss)
planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av mat på ulike institusjoner	
planlegge og tilberede måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi	
kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel- og halvfabrikater og ferdige produkter	
klargjøre, dele opp og porsjonere råvarer for videre tilberedning	
velge egnede råvarer til ulike retter og bruke riktig tilberedningsmåte	

bruke tilberednings- og oppbevaringsmåter som ivaretar kvalitet, næringsinnhold, ernæring, ressursutnyttelse og økonomi	
bruke riktig utstyr og arbeidsteknikker	
bruke ny produksjonsteknologi	
foreta porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter	
lage og anrette kalde og varme retter til ulike måltider og menyer med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder	
lage kraft, varme og kalde sauser og supper med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder	
lage og anrette desserter og dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder	
lage og anrette kaker og annet bakverk	
tilberede og anrette brødmåltider	
lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur	
tilberede og emballere mat for catering og servering internt og eksternt	
tilby og servere måltider til ulike brukere	

<b>Kostplanlegging og spesialkost</b>	Har arbeidet med (sett kryss)
drøfte sammenhenger mellom matproduksjon og ernæring, kosthold og helse	
planlegge menyer i tråd med gjeldende anbefalinger for et sunt kosthold	
planlegge menyer for kortere og lengre perioder, ulike sesonger, planlegge menyer for kortere og lengre perioder, ulike sesonger høytider og arrangementer	
anrette, tilby og servere måltider for enkeltpersoner og grupper med spesielle behov	
planlegge og tilberede menyer for ulike former for spesialkost	
vurdere næringsinnholdet i råvarer og ferdige retter til normal kost og spesialkost ut fra brukerens behov	
gjøre rede for eventuell intoleranse og allergiske reaksjoner på grunn av råvarer, mat og drikke	
gjøre rede for og bruke spesialprodukter i tilberedningen	
informere om kostholdets betydning ved forebygging og behandling av ulike sykdommer	
gjøre rede for de mest brukte serveringssystemer og distribusjonsmåter for mat og måltider	
bruke fagterminologi	

<b>Hygiene og kvalitetsstyring</b>	Har arbeidet med ( sett kryss)
praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer	
utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer for varemottak, oppbevaring av råvarer, produksjon, anretning og servering	
følge gjeldende regelverk og rutiner for persontrafikk og vareflyt	
vaske opp og utføre annet renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk	
håndtere avfall i tråd med gjeldende regelverk	
følge rutiner for forebygging og bekjempelse av insekter og andre skadedyr	

<b>Bransje, bedrift og miljø</b>	Har arbeidet med ( sett kryss)
gjøre rede for bedriftens rammebetingelser og organisering og sin egen rolle i bedriften	
drøfte hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat	
følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene, helse, miljø og sikkerhet	
følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet	
utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper	
gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften	
følge relevant regelverk for tilberedning og servering av mat og drikke	

Bransje, bedrift og miljø	
yte profesjonell service og brukerbehandling	
drøfte etiske verdier og normer knyttet til institusjonskokkfaget	
bruke digitalt utstyr i arbeidet	

Sted og dato:

Underskrift arbeidsgiver: