

Individuell lærekandidatplan

for: _____

i

Institusjonskokkfaget

Startdato:

Sluttdato:

Navn på opplæringskontor

Navn på bedrift

Sign. opplæringskontor

Sign. lærekandidat

Sign. bedrift

Dato godkjent: _____

Avdeling for videregående opplæring

Kompetansebeskrivelse

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringen er at lærekandidaten skal kunne

- | | |
|----|---|
| 1 | hele læreplanmålet |
| 1a | planlegge og dokumentere produksjon av mat på ulike institusjoner |
| 1b | gjennomføre og dokumentere produksjon av mat på ulike nstitusjoner |
| 1c | vurdere og dokumentere produksjon av mat på ulike institusjoner |
| 2 | hele læreplanmålet |
| 2a | kvalitetsvurdere ferske råvarer |
| 2b | kvalitetsvurdere hel- og halvfabrikata |
| 2c | kvalitetsvurdere ferdige produkter |
| 3 | hele læreplanmålet |
| 3a | klargjøre råvarer for videre tilberedning |
| 3b | porsjonere råvarer for videre tilberedning |
| 3c | dele opp råvarer for videre tilberedning |
| 3d | porsjonere råvarer for videre tilberedning |
| 4 | velge egnede råvarer til ulike retter og bruke riktig tilberedningsmåte |
| 5 | hele læreplanmålet |
| 5a | bruke tilberedningsmåter som ivaretar kvalitet |
| 5b | bruke tilberedningsmåter som ivaretar næringsinnhold |
| 5c | bruke tilberedningsmåter som ivaretar ernæring |
| 5d | bruke tilberedningsmåter som ivaretar ressursutnyttelse |
| 5e | bruke tilberedningsmåter som ivaretar økonomi |

5f	bruke oppbevaringsmåter som ivaretar kvalitet
5g	bruke oppbevaringsmåter som ivaretar næringsinnhold
5h	bruke oppbevaringsmåter som ivaretar ernæring
5i	bruke oppbevaringsmåter som ivaretar ressursutnyttelse
5j	bruke oppbevaringsmåter som ivaretar økonomi
6	hele læreplanmålet
6a	bruke riktig utstyr
6b	bruke riktig arbeidsteknikker
7	bruke ny produksjonsteknologi
8	hele læreplanmålet
8a	foreta porsjonsberegning etter oppskrifter
8b	produsere retter etter oppskrifter
9	hele læreplanmålet
9a	lage kalde retter til ulike måltider med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
9b	lage kalde retter til ulike menyer med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
9c	lage varme retter til ulike måltider med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
9d	lage varme retter til ulike menyer med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
9e	anrette kalde retter til ulike måltider med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
9f	anrette kalde retter til ulike menyer med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
9g	anrette varme retter til ulike måltider med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
9h	anrette varme retter til ulike menyer med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
10	hele læreplanmålet
10a	lage kraft med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder

10b	lage varme sauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
10c	lage kalde sauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
10d	lage varme supper med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
10e	lage kalde supper med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
11	hele læreplanmålet
11a	lage desserter med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
11b	lage dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
11c	anrette desserter med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
11d	anrette dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
12	hele læreplanmålet
12a	lage kaker
12b	lage annet bakverk
12c	anrette kaker
12d	anrette annet bakverk
13	hele læreplanmålet
13a	tilberede brødmåltider
13b	anrette brødmåltider
14	hele læreplanmålet
14a	lage retter med utgangspunkt i lokal tradisjon og kultur
14b	lage retter med utgangspunkt i nasjonal tradisjon og kultur
14c	lage retter med utgangspunkt i internasjonal tradisjon og kultur
15	hele læreplanmålet
15a	tilberede mat for catering

15b	tilberede mat for servering internt
15c	tilberede mat for servering eksternt
15d	emballere mat for catering
15e	emballere mat for servering internt
15f	emballere mat for servering eksternt
16	hele læreplanmålet
16a	tilby måltider til ulike brukere
16b	servere måltider til ulike brukere

Kostplanlegging og spesialkost

<i>Mål for opplæringen er at lærekandidaten skal kunne</i>
--

1	hele læreplanmålet
1a	drøfte sammenhenger mellom matproduksjon og ernæring
1b	drøfte sammenhenger mellom kosthold og helse
2	planlegge menyer i tråd med gjeldende anbefalinger for et sunt kosthold
3	hele læreplanmålet
3a	planlegge menyer for kortere perioder
3b	planlegge menyer for lengre perioder
3c	planlegge menyer for ulike sesonger
3d	planlegge menyer for ulike høytider
3e	planlegge menyer for ulike arrangementer
4	hele læreplanmålet
4a	anrette, måltider for enkeltpersoner med spesielle behov
4b	anrette, måltider for grupper med spesielle behov
4c	tilby og servere måltider for enkeltpersoner med spesielle behov
4d	tilby og servere måltider for grupper med spesielle behov
5	hele læreplanmålet
5a	planlegge menyer for ulike former for spesialkost
5b	tilberede menyer for ulike former for spesialkost

- 6 hele læreplanmålet
- 6a vurdere næringsinnholdet i råvarer til normal kost ut fra brukernes behov
- 6b vurdere næringsinnholdet i råvarer til spesialkost ut fra brukernes behov
- 6c vurdere næringsinnholdet i ferdige retter til normal kost ut fra brukernes behov
- 6d vurdere næringsinnholdet i ferdige retter til spesialkost ut fra brukernes behov
- 7 gjøre rede for eventuell intoleranse og allergiske reaksjoner på grunn av råvarer, mat og drikke
- 8 hele læreplanmålet
- 8a gjøre rede for spesialprodukter i tilberedningen
- 8b bruke spesialprodukter i tilberedningen
- 9 hele læreplanmålet
- 9a informere om kostholdets betydning ved forebygging av ulike sykdommer
- 9b informere om kostholdets betydning ved behandling av ulike sykdommer
- 10 hele læreplanmålet
- 10a gjøre rede for de mest brukte serveringssystemer for mat og måltider
- 10b gjøre rede for de mest brukte distribusjoner for mat og måltider
- 11 bruke fagterminologi

Hygiene og kvalitetsstyring

<i>Mål for opplæringen er at lærekandidaten skal kunne</i>
--

- 1 hele læreplanmålet
- 1a praktisere god personlig hygiene i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetssystemer
- 1b praktisere god produksjonshygiene i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetssystemer
- 1c praktisere god næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetssystemer

- 2 hele læreplanmålet
- 2a utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer for oppbevaring av råvarer
- 2b utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer for produksjon, anretning og servering
- 2c Følge gjeldene regelverk og rutiner for persontrafikk og vareflyt
- 3 hele læreplanmålet
- 3a følge gjeldene regelverk og rutiner for persontrafikk
- 3b følge gjeldene regelverk og rutiner for vareflyt
- 4 hele læreplanmålet
- 4a vaske opp i henhold til gjeldene regelverk
- 4b utføre annet renhold i henhold til gjeldene regelverk
- 4c utføre renholdskontroller i henhold til gjeldene regelverk
- 5 håndtere avfall i tråd med gjeldende regler
- 6 hele læreplanmålet
- 6a følge rutiner for forebygging av insekter og andre skadedyr
- 6b følge rutiner for bekjempelse av insekter og andre skadedyr

Bedrift og miljø

<i>Mål for opplæringen er at lærekandidaten skal kunne</i>
--

- 1 gjøre rede for bedriftens rammebetingelser og organisering og sin egen rolle i bedriften
- 2 drøfte hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
- 3 følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene, helse, miljø og sikkerhet
- 4 følge gjeldende regelverk for helse miljø og sikkerhet
- 5 utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper

- 6 gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften
- 7 hele læreplanmålet
- 7a følge relevant regelverk for tilberedning av mat og drikke
- 7b følge relevant regelverk for servering av mat og drikke
- 8 yte profesjonell service og brukerbehandling
- 9 drøfte etiske verdier og normer knyttet til institusjonskokkfaget
- 10 bruke digitalt verktøy i arbeidet