**Matproduktion i storkök 25 kp**

**Bedömningskriterier**

Den studerande kan

• schemalägga samt planera sina dagliga arbetsuppgifter

• tillreda maträtter i enlighet med recept

• lägga fram maträtter för servering och vid behov förpacka maträtter för transport

• betjäna kunder i enlighet med verksamhetskoncept eller affärsidé

• göra förberedelser för följande arbetsskift

• utvärdera sitt kunnande och sitt arbete som medlem av arbetsgemenskapen.

**Delmål:**

Storköksteori 1 4
Storköksteori 2 3 Näring och rekommendationer 1 Matlagning i storkök 10
LIA 7

## **Förhandskrav för att delta i undervisningen:**

Den studerande har godkänt kunnande examensdelen att arbeta inom restaurangverksamhet och eller motsvarande arbetserfarenhet samt hygienpass.

## **Yrkesprovsbedömningens innehåll - vad ska visas/vad ska ingå**

En kort beskrivning av yrkesprovets form och innehåll :

* Den studerande utför arbete i ett storkök, deltar i sysslor som utförs i alla delar av köket i enlighet med verksamheten som bedrivs i storköket.
* Den studerande visar sitt kunnande genom praktiskt arbete i storkök, utför matlagning enligt de recept, rutiner och tillredningsmetoder som används i storköket i fråga samt visar kunnande vad gäller maskin- och verktygshantering. Den studerande visar kunnande inom råvarukännedom, råvaruhantering, lagring mm. Den studerande visar kunnande inom arbetssäkerhet, planering av sitt dagliga arbete, arbetsflödet, tidsplanering och egenkontroll.
* Den studerande utför matlagning i ett storkök med hänsyn till ekonomi och hållbarhet samt kundgruppen/kundgrupper som storköket ansvarar för. Den studerande utför matlagning med hänsyn till gäster med specialdieter och andra behov.
* Den studerande skall behärska framläggning av mat för kunder samt betjäna kunder
* Den studerande skall kunna utvärdera sitt kunnande och sitt arbete i arbetsgemenskapen

## **Kunnande som poängteras under hela examensdelen**

* God arbetsgemenskap och ansvar
* Hållbar verksamhet
* Arbetsplatsens ordning och utseende
* Vårdad klädsel och god hygien
* Upprätthållande av arbetsförmåga

**Delmålens innehåll och krav:**

**Storköksteori 1 4 kp**

* Menyplanering i storkök
* Kostnader
* råvarukännedom
* Egenkontroll
* Hygien
* Lagerhantering
* Matlagning i storkök
* Bakning
* Näringsrekommendationer
* Näringsämnenas betydelse
* Specialkost
* Dieter

**Material:**

Bok: Livsmedels- och näringskunskap, Liber 2015, Helen Westerblom Jonsson, samt övrigt material och handledning som läraren delar ut. Studiebesök i arbetslivet.

**Utrymmen:** Teorisal, datasal, kök och bageri

**Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska följande arbetsmoment/arbetsuppgifter/tent vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

* Teoretiskt test; Den studerande skall känna till grunderna i näringsrekommendationerna och känna till energibehov hos olika kundgrupper. Den studerande har kännedom om näringens betydelse i kosten. Den studerande skall ha grundläggande kännedom om råvaror och prisbild.
* Inlämningsarbete: Den studerande skall visa kunnande inom grunderna inom menyplanering inom storkök. Den studerande skall känna till de vanligaste specialkost behoven samt anpassa menyer och recept därefter.
* Praktiskt test; Den studerande skall visa att hen behärskar de dagliga sysslor som förekommer i storkök, såsom rutiner för lagerhantering, egenkontroll, daglig hygien, diskhantering samt den praktiska matlagningen där specialkost och olika dieter ingår.

Den studerande skall visa att hen behärskar de maskiner och verktyg som används i storköket.

## **Storköksteori 2 3 kp**

* Näring och näringsberäkning
* Specialkost
* Dieter
* Menyplanering i storkök
* Budget
* Kostnader
* Egenkontroll

**Material:**

Bok: Livsmedels- och näringskunskap, Liber 2015, Helen Westerblom Jonsson, Samt övrigt material och handledningar som läraren delar ut. Studiebesök i arbetslivet.

**Utrymmen:** Teorisal, datasal och kök

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska följande arbetsmoment/arbetsuppgifter/tent vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

* Teoretiskt test; Den studerande skall känna till näringsämnenas betydelse i kosten. Den studerande skall ha kännedom om grunderna i näringsberäkning. Den studerande skall ha grundläggande kännedom om råvaror och prisbild. Den studerande skall ha kännedom om olika dieter och kostanpassningar samt råvarukännedom i ämnet.
* Inlämningsarbeten; Den studerande skall behärska grunderna i näringsberäkningar. Den studerande skall behärska grunderna i kostnadsberäkningar och förstå sambandet med budgethållning.
* Praktiskt test: Den studerande skall visa att hen behärskar de dagliga sysslor som förekommer i storkök, såsom rutiner för lagerhantering, egenkontroll, daglig hygien samt den praktiska matlagningen där specialkost och olika dieter ingår som en naturlig del.

**Näring och näringsrekommendationer 1 kp**

* Kostens helhet och näringsrekommendationer

**Material:**

Bok: Livsmedels- och näringskunskap, Liber 2015, Helen Westerblom Jonsson, samt övrigt material och handledningar som läraren delar ut.

**Utrymmen:** Teorisal, datasal och kök

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska följande arbetsmoment/arbetsuppgifter/tent vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

* Teoretiskt test; Den studerande skall känna till grunderna i näringsrekommendationerna och känna till energibehov hos olika kundgrupper
* Inlämningsarbeten; Den studerande skall utföra näringsberäkningar i förhållande till kundgrupper och matsedel. Den studerande skall utföra kostnadsberäkningar i förhållande till matsedel och budget.

**Matlagning i storkök 10 kp**

* Tillagning av mat i storkök
* Bakning i storkök
* Tillämpning av menyplanering i storkök
* Matlagning för hållbar och ekonomisk verksamhet
* Utför egenkontroll och följer aktuell hygienlagstiftning
* Lagerhantering i storkök
* Tillämpning av näringsrekommendationer
* Tillredning av specialkost
* Tillredning av olika dieter

**Material:**

Bok: Livsmedels- och näringskunskap, Liber 2015, Helen Westerblom Jonsson, samt övrigt material, recept och handledningar som läraren delar ut. Studiebesök i arbetslivet.

**Utrymmen:** Teorisal, datasal, kök och bageri

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska följande arbetsmoment/arbetsuppgifter/ tenter vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

* Inlämningsarbete: Den studerande skall visa kunnande i menyplanering inom storkök samt praktisk tillämpning av dessa. Den studerande skall känna till de vanligaste specialkost behoven samt anpassa menyer och recept därefter.
* Praktiskt test; Den studerande skall visa att hen behärskar de dagliga sysslor som förekommer i storkök, såsom rutiner för arbetsplanering, lagerhantering, egenkontroll, daglig hygien, hållbar matlagning, diskhantering samt den praktiska matlagningen där specialkost och olika dieter ingår. Den studerande skall visa att hen behärskar de maskiner, verktyg och recept som används i storköket.

**LIA och YP 7 kp**

## **LIA-platsens karaktär**

## Storkök, matserveringar av olika slag såsom skola, daghem, äldreboende, vårdinrättning, sjukhus samt lunchtillredning och liknande i övningsrestaurang Hjorten.

**Yrkesprov**

Yrkesprovet utförs i första hand på LIA plats och om det inte är möjligt, på övningsrestaurang Hjorten.