**A la carte-matlagning 30 kp**

**Bedömningskriterier**

Den studerande kan

• schemalägga samt planera sina dagliga arbetsuppgifter

• förbereda och laga restaurangens à la carte-maträtter, tillbehör och efterrätter i enlighet med portionskorten och kundernas beställningar

• arbeta inom kundservice enligt verksamhetsställets affärs- eller verksamhetsidé

• förbereda sig för skiftbyte och inför följande arbetsdag

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

**Delmål:**

## A la carte matlagning 9 Internationell matlagning 5 Alkoholservering 2 Korgprov 1 Mat och dryck 3 LIA 10

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

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

* En kort beskrivning av yrkesprovets form och innehåll
* Den studerande kan….
* Den studerande visar……
* Den studerande gör….

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

* God arbetsgemenskap och ansvar
* Hållbar verksamhet
* Arbetsplatsens ordning och utseende
* Upprätthållande av arbetsförmågan

**Delmålens innehåll och krav:**

**A la carte matlagning 9 kp**

* Ansvarsfördelning kök
* Kommunikation- souschef/kock, -hovmästare/servitörer
* Experimentell matlagning
* Menyer
* Desserter och bakverk A la Carte
* Råvarukännedom: Fisk och skaldjur, kötthantering,

**Material:**

Bok eller annat

**Utrymmen:**

## **Innan yrkesprovet**

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

* Teoretiskt test förklara vilken
* Inlämningsarbete förklarar
* Praktisk test förklara

## **Internationell matlagning 5 kp**

* Tema veckor, -menyplanering, kalkyleringar, helhets översikt
* Nationell matlagning
* Internationell matlagning

**Material:**

Bok eller annat

**Utrymmen:**

## **Innan yrkesprovet**

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

* Teoretiskt test förklara vilken
* Inlämningsarbete förklarar
* Praktisk test förklara

**Alkoholservering 2 kp**

* Något innehåll kanske

**Material:**

Bok eller annat

**Utrymmen:**

## **Innan yrkesprovet**

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

* Teoretiskt test förklara vilken
* Inlämningsarbete förklarar
* Praktisk test förklara

**Korgprov 1 kp**

* Något innehåll kanske

**Material:**

**Utrymmen:**

## **Innan yrkesprovet**

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

* Teoretiskt test förklara vilken
* Inlämningsarbete förklarar
* Praktisk test förklara

**Mat och dryck 3 kp**

* Vad som påverkar vinet samt kännetecken för de vanligaste druvorna som används i vinnäringen
* De vanligaste förekommande starkvinerna
* Öl och mat
* Grundläggande teori om grundsmakerna samt hur de reagerar med olika drycker
* Har kunskaper om traditionella maträtter och dryckesalternativ
* Har förmågan att utifrån sinnenas upplevelser komponera och skapa måltider med passande drycker

**Material:**

Utdrag från Nya Stora Vinskolan av Mikael Mölstad

Övrigt material

**Utrymmen:**

## **Teorisal och kök**

## **Innan yrkesprovet**

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

* Teoretiskt test förklara druv och vinkaraktärer
* Inlämningsarbete förklara hur man kombinerar mat och dryck
* Praktisk test kombinera mat och dyck

**LIA 10 kp**

## **LIA-platsens karaktär**

## En arbetsplats med a la carte matlagnig