**Tillredning av mat i portioner 25 kp**

**Bedömningskriterier**

Den studerande kan

• schemalägga samt planera sina dagliga arbetsuppgifter

• tillreda matportioner enligt kundernas beställningar

• arbeta i kundservice enligt affärs- eller verksamhetsidé

• förbereda sig för skiftbyte och inför följande arbetsdag

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

**Delmål:**

## Tillredningsmetoder 8 Mat i portioner 7Hållbar matlagning 2LIA och YP 8

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

Den studerande har godkänt kunnande i examensdelen att arbeta inom restaurangverksamhet eller tillredning av lunchrätter 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 restaurangkök eller motsvarande arbetsplats såsom catering företag eller festvåningsservice. Den studerande deltar i sysslor som utförs i alla delar av köket i enlighet med verksamheten som bedrivs i köket.
* Den studerande visar sitt kunnande genom praktiskt arbete i kök, utför matlagning enligt de recept, rutiner och tillredningsmetoder som används i köket 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 restaurangkök eller liknande med hänsyn till ekonomi och hållbarhet samt kundgruppen/kundgrupper som köket betjänar.
* Den studerande utför matlagning med hänsyn till gäster med specialdieter och andra behov.
* Den studerande skall behärska framläggning av mat i portioner 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
* Upprätthållande av arbetsförmågan

**Delmålens innehåll och krav:**

**Tillredningsmetoder 8 kp**

* Råvarukännedom
* Uppläggning av mat i portioner, serveringssätt

**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/ tenter vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

* Teoretiskt ; Den studerande skall känna till olika uppläggning sätt och metoder för servering, den studerande skall känna till råvaror som används i restaurangköket.
* Praktisk test, Den studerande skall visa kunnande i uppläggning av mat i potioner, kunna anpassa sig till beställda portioner och hålla jämn kvalitet på uppläggningarna.

## **Mat i portioner 7 kp**

* Hjorten lunch/middag
* Mat i portioner i olika sammanhang
* Affärslunch
* Prissättning av mat i portioner
* Kalkylering, kostnader

**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, övningsrestaurang 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)

* Teoretiskt test; Den studerande skall känna till grunderna i mat i portioner i olika sammanhang samt känna till olika koncept såsom affärslunch, supeér mm. Samt utföra menyplanering i sitt sammanhang i restaurangverksamhet.
* Inlämningsarbeten; Den studerande skall utföra kostnadsberäkningar i förhållande till meny samt orders och utförsäljningspris.
* Praktiskt test; Den studerande skall visa att hen behärskar de dagliga sysslor som förekommer i restaurangkök, såsom rutiner för arbetsplanering, lagerhantering, egenkontroll, daglig hygien, hållbar matlagning, diskhantering samt den praktiska matlagningen där även specialkost och olika dieter ingår. Den studerande skall visa att hen behärskar de maskiner, verktyg och recept som används i köket.

**Hållbar matlagning 2 kp**

* Användningen av resurser
* Undvikande av svinn
* Sortering

**Material:**

Material och handledningar som läraren delar ut.

**Utrymmen:** restaurangkök, klassrum, övningsrestaurang Hjorten.

## **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 känner till de bakomliggande faktorerna för hållbarhet och användning av resurser samt undvikande av svinn.
* Praktisk; den studerande arbetar enligt hållbara principer och hushåller med resurserna och minimerar svinnet.

**LIA 8 kp**

## **LIA-platsens karaktär**

Arbete som kommer i fråga är alla i kök förekommande samt mice en place, service situationer, inklusive praktiskt arbete både individuellt och i team.

Lia plats är restaurangverksamhet, matservering, catering företag, fetsvåningsverksamhet eller likande. eller liknande arbetsplats där examensdelens krav på kunnande kan genomföras och visas i yrkesprov.

**Yrkesprov**

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