

PRAKTIKERKLÆRING
Gastronomuddannelsen trin 2,
specialet KOK

Praktikerklæringen udfyldes, kopieres og sendes af den uddannelsesansvarlige til **den skole**, hvor eleven er indkaldt til skoleperiode, **senest 1 uge** efter modtagelse af indkaldelse til skoleophold.

PRAKTIKPERIODE mellem skoleophold

Fra _____ Til _____

Forestående skoleperiode nr.: 2 3

Elev: _____ **CPR-nr.:** _____

Virksomhed: _____ **CVR-nr.:** _____

Virksomheden bedes vurdere elevens faglige kompetencer - udtrykt i niveau.
Eleven har på praktikstedet opnået følgende faglige kompetencer:

Praktikmål

1. Varemottagelse, specialet kok

Eleven kan

- kvalitetsvurdere råvarer, halv- og helfabrikata ved modtagelsen
- foretage bestilling af vare og indkøb samt vurdering af lager og kontrollere, at varen, prisen og kvaliteten svarer til bestillingen
- foretage klargøring, rensning, udskæring samt tilberedning af kød, fisk, fjerkræ, vildt, grønsager, krydderier og kolonialvarer
- efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at deltage i den enkelte virksomheds egenkontrol

Fagligt niveau, se vejledning side 3

Begynder Rutineret Avanceret

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Grundtilberedning, specialet kok

Eleven kan

- beherske og anvende grundtilberedningsmetoder herunder, pandestegning, ovnstegning, stegning en cocotte, grillstegning, friturestegning, dampning, kogning, braisering og pochering
- fremstille grundsupper og grundsauce samt variationer heraf fremstille frokostretter, koldt bord samt desserter
- selvstændigt klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter til virksomheden
- klargøre, tilberede, anrette og afrydde selskabs- og a la cartemenuer samt anvende produktionsoverskud optimalt
- foretage anretning på tallerken samt til buffet og selskaber
- efter anvisning klargøre, tilberede, anrette og prissætte egnsretter og etniske retter
- selvstændigt og kreativt videreudvikle retter ud fra grundtilberedningsmetoder og det "klassiske repertoire"
- planlægge og fordele såvel egen arbejdsgang som samarbejdende gruppers arbejdsgang
- forholde sig til virksomhedens daglige drift, og bidrage til et godt arbejdsmiljø, således fysisk og psykisk nedslidning undgås

Begynder Rutineret Avanceret

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fagligt niveau, se vejledning side 3

Begynder Rutineret Avanceret

3. Menuplanlægning, indkøb og økonomi, specialet kok*Eleven kan*

- planlægge egen og fælles arbejdsgang	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- planlægge og forestå menuplanlægning til selskab og a la carte, inklusiv vin og øvrige drikkevarer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- kalkulere menuer ved hjælp af IT	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- medvirke til og styre indkøb, herunder varebestilling og vinindkøb	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- betjene virksomhedens kunder og gæster under hensyntagen til nationalitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- inddrage viden om vine i menuplanlægning på baggrund af deltagelse i vinsmagning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Værtskab og helhedsforståelse*Eleven kan*

Begynder Rutineret Avanceret

- beskrive en virksomheds produktionsgang og –flow	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- forholde sig til egen rolle og andre medarbejders betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- påtage sig et medansvar for, at gæsterne føler sig velkommen og får en god oplevelse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæsternes ønsker og forventninger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Virksomhedens bemærkninger til skolen: _____

Hermed attesteres, at eleven har gennemført praktikopholdet i overensstemmelse med bestemmelserne i bekendtgørelsen nr. 1774 af 21/12/2016 om erhvervsuddannelsen til gastronom.

Dato _____ Uddannelsesansvarlig: _____

Eleven bekræfter ved sin underskrift at have set/læst ovenstående vurdering:

Dato _____ Elev: _____

”Praktikvirksomheden skal i hver praktikperiode afholde mindst en samtale med eleven om dennes arbejdsindsats og kompetenceudvikling set i forhold til opnåelse af kompetencemål for praktikperioden. Samtalens konklusioner indføres i elevens uddannelsesbog forud for hver skoleperiode” – jf. bestemmelserne i uddannelsesordningen for gastronom-uddannelsen, specialet kok. Konklusionerne indskrives derudover nedenstående.

Praktikperiode nr.: 2 3

Elev: _____

Dato: _____ Uddannelsesansvarlig _____



Beskrivelse af anvendte niveauer **Hvad menes med "begynder, rutineret, avanceret niveau"?**

Begynderniveau

Eleven kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning. På dette niveau lægges der vægt på personlig kompetence til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder og kompetence til at udvikle ansvarlighed og grundlag for fortsat læring. På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.

Rutineret niveau

Eleven kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.

Avanceret niveau

Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.