

LÆREPLAN VG 1 RESTAURANT OG MATFAG PROSJEKT TIL FORDYPNING:

Kokk - servitør

(Kokk restaurant – servitør – kokk institusjon)

Formål med prosjekt til fordypning

Prosjekt til fordypning skal gi elevene mulighet til å prøve ut enkelte eller flere sider av aktuelle lærefag innen relevante utdanningsprogrammer, få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer de ulike yrkene innen utdanningsprogrammene, fordype seg i kompetansemål fra læreplanene på Vg3-nivå og ta relevante fellesfag fra Vg3, fellesfag i fremmedspråk og programfag fra studieforberedende utdanningsprogram.

Likheter og ulikheter mellom de tre fagområdene

Kokkefaget og servitørfaget har felles arbeidsplasser og har mye felles når det gjelder kunnskaper om mat og drikkevarer. Fagarbeiderne tilbereder og serverer mat til ulike typer mennesker og anledninger, og må ha kunnskaper om tradisjoner og trender lokalt og internasjonalt i et flerkulturelt samfunn. Kokkefaget er et fag som er både produksjons- og serviceorientert. Innenfor disse håndverksfagene skal en utvikle og produsere produktene slik at de tilfredsstiller kjøperens/gjestens ønsker og forventninger, og myndighetenes krav til sikkerhet i alle ledd.

Maten har en sosial funksjon i kontakt mellom mennesker og den er med på å skape trivsel og velvære. Miljøet rundt måltidet er avgjørende for en god matopplevelse, servitøren er miljøskaperen og den som har ansvaret for at måltidet blir vellykket. Viktigheten av felles fagkunnskap og forståelse av servicebegrepet er limet i samarbeidet mellom de tre yrkesgruppene. Utøvelse av service er like viktig enten en utøver yrkene i en restaurant eller institusjon, fornøye gjester er hovedmålet. Institusjonskokkefaget og kokkefaget har felles skoleutdanning og en god del felles under opplæring i bedrift. Kokkefaget legger vekt på et markedstilpasset mattilbud i fortjeneste orienterte bedrifter, mens institusjonskokkefaget legger mer vekt på et ernæringsmessig riktig kosthold og spesialkost. Dette gir et godt grunnlag for å lage et sammenslått prosjekt til fordypning.

Struktur i prosjekt til fordypning

For at faget skal virke motiverende må vi presentere vidsyn og se på muligheter for å bruke mange arenaer for opplæringen. Prosjekt til fordypning er strukturert som et praktisk fag i spesialverksted eller bedrifter eller i variasjoner av dette.

Mange momenter i faget prosjekt til fordypning er omhandla i programfagene hvor de utfyller hverandre og må sees i sammenheng. Det er viktig at opplæringen har stor del av praktisk innslag og lagt på en måte som knytter nødvendig teori til praktisk arbeid.

Faget omhandler tre yrkesfag og undervisningen bør tredeles slik at eleven får nødvendig erfaring fra de tre faga. Gjennomføringen må være fleksibel og tilpassa den enkelte elev.

Den som underviser i prosjekt til fordypning må ha fagutdanning i og erfaring fra minst ett av de yrkesfagene som er satt sammen i fordypningsmodulen.

Omfang

Årstrinn	Prosjekt til fordypning	
Vg1	Kokk - servitør	Årstimeramme i 60 minutters enhet er 168 årstimer, gjennomsnittlig timetall 4,5 pr. uke. Årstimmeramme i 45 minutters enhet er 224, gjennomsnittlig timetall 6 pr. uke.

Kompetansemål og vurderingsformer

Elevene blir underveisvurdert gjennom avtalte prøver og gjennom prosessen i de ulike verkstedene. I de periodene eleven er utplassert i bedrifter benyttes en loggbok utarbeidet i fellesskap av skole og lærebedrift/opplæringskontor. Loggboken inneholder kompetansemål som skal ivaretas av bedriftene og logg som eleven skriver, i noen tilfeller er kompetansemåla satt inn i et vurderingsskjema hvor elev, kontaktlærer og bedriftens representant fyller inn vurderingene til den enkelte elev.

Vurdering:

Standpunktkarakter

Årstrinn	Ordning
Vg1	Elevene skal ha en standpunktkarakter for den delen av prosjekt til fordypning som følger lokal læreplan. Eleven skal følge vurderingsordningen for nasjonale læreplaner når de er valgt som hele eller deler av prosjekt til fordypning

De generelle forskriftene om vurdering er fastsatt i forskrift til opplæringsloven.

Eksamen for elever

Årstrinn	Ordning
Vg1	For den delen av prosjekt til fordypning som følger lokal læreplan, skal eleven ikke ha eksamen. Eleven skal følge vurderingsordningen for nasjonale læreplaner når de er valgt som hele eller deler av prosjekt til fordypning.

Eksamen for privatister

Årstrinn	Ordning
Vg1	For å dekke timetallet i faget kan privatister enten <ul style="list-style-type: none">dokumentere 210 timer praksis i et relevant lærefag i Vg3 For privatister med samisk som første- eller andrespråk og privatister med opplæring i finsk som andrespråk, er kravet til praksis etter denne modellen 185 timer. For privatister med norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk er kravet til praksis etter denne modellen 140 timer. eller <ul style="list-style-type: none">ta eksamen i et antall relevante fag med nasjonale læreplaner, som samsvarer med totalt 168 årstimer i Vg1 For privatister med samisk som første- eller andrespråk og privatister med opplæring i finsk som andrespråk skal årstimetallet for eksamen etter nasjonale læreplaner være 140. For privatister med norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk skal årstimetallet for eksamen etter nasjonale læreplaner være 112.

Hovedområder

Opplæringen inneholder disse hovedområdene:

Timefordelingen mellom områdene avgjøres av skolen

Område	Kompetansemål hentet fra læreplan for Vg3/ opplæring i bedrift og kompetanseplattform for faget
Holdninger ansvar etikette service i en og inst/hotell og rest. bedrift Salg og markedsføring Sosialfunksjon i samhandling med andre	
Serveringsfaglig kunnskap og teknikk	Kokk
Kjøkkenfaglig kunnskap og teknikk	
Trygg mat fra råvare til gjestens bord	Institusjonskokk
Fagene i et Internasjonaliserings perspektiv/ nye muligheter	
Spesialkost mat og drikke i andre kulter	Servitør
Bruke av digitale verktøy i det praktiske arbeidet	

Kompetansemål restaurantkokk/institusjonskokk

Råvarer og produksjon

Eleven skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget arbeid
- kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel- og halvfabrikata og ferdige produkter
- velge egnede råvarer til ulike retter, og bruke riktig tilberedningsmåte tilpasset råvarenes egenskaper
- bruke tilberednings- og oppbevaringsmåter som ivaretar råvarenes næringsinnhold
- bruke tilberednings- og oppbevaringsmåter som ivaretar god ressursutnyttelse og økonomi
- bruke riktig utstyr og arbeidsteknikk for å fremme kvalitet, effektivitet og produktivitet
- gjøre seg nytte av ny teknologi og bruke tidsriktige tilberedningsmetoder
- foreta porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter
- lage og anrette kalde og varme retter til ulike måltider og menyer med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage kraft, varme og kalde sauser og supper med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage og anrette desserter og dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage og anrette kaker og andre bakerverer
- lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur
- tilberede spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov

Meny

Eleven skal kunne

- velge ut og kombinere råvarer til måltider og menyer som tilfredsstillende ernæringsmessige, sensoriske og estetiske krav
- sette opp menyer til ulike anledninger og ulike grupper
- tilpasse menyer og måltider ut fra gjestens ønsker, og behov
- planlegge spesialkost ut fra gjestenes behov
- gjøre rede for eventuelle allergiske reaksjoner på grunn av råvarer
- presentere menyer for gjestene
- bruke faguttrykk på en korrekt måte

Hygiene og kvalitetsstyring

Eleven skal kunne

- gjøre rede for bakgrunn og hensikt med god personlig hygiene og næringsmiddelhygiene og praktisere det i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystemer
- utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystemer for varemottak, oppbevaring av råvarer, produksjon, anretning og servering
- følge gjeldende regelverk og bedriftens rutiner for persontrafikk og vareflyt
- utføre renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens renholdsplaner
- utføre oppvask i henhold til gjeldende regelverk
- utføre avfallshåndtering på en forsvarlig måte etter gjeldende regelverk
- gjøre rede for bedriftens rutiner for bekjempelse av insekter og andre skadedyr

Bransje, bedrift og miljø

Eleven skal kunne

- gjøre rede for bedriftens rammebetingelser og organisering og hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
- drøfte hva god service og profesjonell kundebehandling innebærer, og vise dette i praksis
- følge gjeldende regelverk og bedriftens rutiner for helse-, miljø- og sikkerhet
- utføre arbeidet etter ergonomiske prinsipper
- drøfte ansvaret kokken har for å verne om miljøet og gjøre rede for hvordan dette kan gjennomføres i praksis
- drøfte etiske verdier og normer knyttet til matproduksjon og arbeid i faget
- bruke digitalt utstyr i det daglige arbeidet på kjøkkenet
- drøfte ansvaret som ligger i å tilberede mat for andre
- gjøre rede for aktuelle tilsynsmyndigheters oppgaver i bedriften

Kompetansemål servitør

Drikke, mat og servering

Eleven skal kunne

- gjøre bruk av "mise en place" til oppdekking og klargjøring av lokaler
- dekke og dekorere bord til ulike tema og anledninger
- bruke digitale verktøy til å hente informasjon om produktoriginalitet og nasjonale og internasjonale trender innen faget
- gjøre rede for kvalitet og bruksområder for øl, vin og brennevin samt de alkoholfrie alternativene
- gjøre rede for matrettenes sammensetning og tilberedningsmetoder
- sette sammen menyer og planlegge måltider til forskjellige anledninger og grupper ut i fra gjestenes ønsker og behov
- presentere og forklare menyer og drikkevarekart for gjestene
- anbefale drikke og mat i kombinasjon
- tilby spesialkost og retter tilpasset gjester fra ulike kulturer
- gjøre rede for eventuelle allergiske reaksjoner på grunn av råvarer
- anrette, tilby, presentere og servere retter ved gjestens bord

- beherske ulike serveringsmetoder
- sette opp vinmenyer
- tilberede og servere varme og kalde drikker
- skjenke drikkevarer i henhold til gjeldende regelverk
- gjøre bruk av "mice en place" i baren og bruke barutstyr
- bruke nasjonale og internasjonale resepter i bararbeid
- selge aperitiff og avec, presentere, og servere drinker
- utøve mixologi i tråd med internasjonale trender

Salg og gjestebehandling

Eleven skal kunne

- anvende enkle prinsipper for markedsføring og salg
- drøfte hva god service og profesjonell gjestebehandling innebærer og vise dette i praksis
- drøfte hva god kommunikasjon er og hvordan man kan tilpasse denne i ulike situasjoner overfor gjester og medarbeidere
- kommunisere med gjester og medarbeidere fra ulike kulturer
- gjøre rede for sammenhengen mellom anbefaling og salg
- arbeide på en måte som gir mersalg og gjenkjøp
- informere gjestene om nærmiljøet og aktuelle kulturelle aktiviteter
- bruke bedriftens digitale verktøy i det daglige arbeidet
- bruke bedriftens kassasystem og oppgjørsrutiner og beherske ulike betalingsformer
- bruke faguttrykk på en korrekt måte

Hygiene og kvalitetsstyring

Eleven skal kunne

- gjøre rede for bakgrunn og hensikt med god personlig hygiene og næringsmiddelhygiene og praktisere det i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystemer
- foreta kvalitetskontroll av anretning, utstyr og serveringslokalet
- kvalitetsvurdere bestillinger (leveringer) før de presenteres for gjesten
- følge bedriftens rutiner og regelverket for persontrafikk og vareflyt
- utføre renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens renholdsplaner
- utføre og kontrollere oppvask i henhold til gjeldende regelverk
- utføre avfallshåndtering på en forsvarlig måte etter gjeldende regelverk

Dokumentasjon

Eleven skal kunne

- Eleven skal underveis dokumentere de forskjellige arbeidsoppgavene som utføres. Denne dokumentasjonen skal sammen med den lokale læreplanen, være et vedlegg til elevens kompetansebevis.