

Föreskrift 23/011/2001

YRKESEXAMEN FÖR
RESTAURANGKOCK

2001

GRUNDER FÖR
FRISTÅENDE EXAMEN

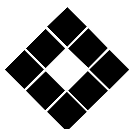
YRKESEXAMEN FÖR RESTAURANGKOCK

EXAMENSGRUNDER

UTBILDNINGSTYRELSEN 2001

Oyj Edita Abp
Helsingfors 2001

ISBN 952-13-1230-0



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSSTYRELSEN

DNR **23/011/2001**

FÖRESKRIFT **Iakttas som förpliktande**
DATUM **2.4.2001**
Giltighetstid **fr.o.m. 2.4 2001 tillsvidare**

De stadganden på vilka befogenheten att
utfärda föreskriften bygger

L 631/1998 13 § 2 mom
F 812/1998 1 § 1 mom

Upphäver Föreskrift Nr 8/011/1997
Ändrar Föreskrift Nr

GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN FÖR RESTAURANGKOCK

Utbildningsstyrelsen har fastställt grunder för yrkesexamen för restaurangkock.
Examensgrunderna skall iakttas fr.o.m. 2.4.2001 tillsvidare.

Utbildningsanordnare som ordnar utbildning som förbereder för examen eller
för del därav skall göra upp och godkänna en läroplan för utbildningen med
beaktande av vad som bestämts i dessa grunder. Som en del av den förberedande
utbildningen skall ordnas prov som utvisar yrkesskickligheten.

Examenskommissionen, examensarrangören och utbildningsanordnaren kan inte
lämna grunderna för examen obeaktade eller avvika från dem.

Om de uppgifter som skall antecknas på betygen och om betygsmodellerna samt
om grunderna för uppgörandet av de personliga studieprogrammen bestäms
separat.

Generaldirektör

JUKKA SARJALA
Jukka Sarjala

Överinspektör

ERKKI SALMI
Erkki Salmi

INNEHÅLL

Kapitel 1

Syftet med fristående examina och målen för dem	7
1 § Fristående examina	7
2 § Förberedande utbildning för fristående examina	7
3 § De allmänna grunderna för sättet av påvisa yrkesskicklighet och för bedömning av examensprestationerna	8

Kapitel 2

Uppbyggnaden av yrkesexamen för kock i storhushåll	8
1 § Delarna i examen	8

Kapitel 3

Den yrkesskicklighet som krävs för yrkesexamen för kock i storhushåll och grunderna för bedömningen	9
1 § Tillredning av frukost-, lunch- och middagsrätter	10
a) Kraven på yrkesskicklighet	10
b) Mål och kriterier för bedömningen	10
c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	17
2 § Tillredning av á la carte-måltider	18
a) Kraven på yrkesskicklighet	18
b) Mål och kriterier för bedömningen	18
c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	24
3 § Beställnings- och festservice	24
a) Kraven på yrkesskicklighet	24
b) Mål och kriterier för bedömningen	24
c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	34
4 § Tillredning av måltider med specialkost	35
a) Kraven på yrkesskicklighet	35
b) Mål och kriterier för bedömningen	35
c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	40

5 §	Tillredning av måltider med vegetarisk kost	40
	a) Kraven på yrkesskicklighet	40
	b) Mål och kriterier för bedömningen	40
	c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	46
6 §	Matlagning i etniska restauranger	46
	a) Kraven på yrkesskicklighet	46
	b) Mål och kriterier för bedömningen	46
	c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	52
7 §	Företagsamhet	53
	a) Kraven på yrkesskicklighet	53
	b) Mål och kriterier för bedömningen	53
	c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	54
7 §	Examensdel inom någon annan yrkesexamen	55
	c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	55
Bilaga	56

Kapitel 1

SYFTET MED FRISTÅENDE EXAMINA OCH MÅLEN FÖR DEM

1 § FRISTÅENDE EXAMINA

De fristående examina är inte beroende av det sätt på vilket man förvärvat sig sin yrkesskicklighet. Det kunnande som examinanderna har skaffat sig genom utbildning, i arbetslivet eller genom sina intressen behandlas som en helhet, så att detta kunnande kan användas när den erfordrade yrkesskickligheten skall påvisas vid de fristående yrkesproven.

De fristående examina är modulära till sin struktur. De utgörs av uppgiftshelheter, som baseras på arbetslivet och dess utvecklingsbehov och som präglas av det som förenar verksamheten med den teoretiska grunden, av mångsidig yrkesskicklighet och av att arbetsprocessen integreras med resultaten av den. Varje del av en examen utgör ett delområde av yrkeskompetensen, som kan lyftas ut ur den naturliga arbetsprocessen och bilda en självständig helhet som kan bedömas. De fristående yrkesproven arrangeras och avläggs flexibelt för en examensdel i sänder. Examinandernas mål kan också vara att endast avlägga en eller flera delar av en examen, inte hela examen.

Grunden för beskrivningen av kraven på yrkesskicklighet är den kvalifikationsbestämning som anses vara lämpligast för yrkesområdet. Beskrivningen koncentreras på kraven för branschens centrala funktioner, behärskning av verksamhetsprocessen och omfattande yrkespraxis. I kraven ingår också de för arbetslivet nödvändiga språkkunskaperna och sociala färdigheterna.

2 § FÖRBEREDANDE UTBILDNING FÖR FRISTÅENDE EXAMINA

Systemet med fristående examina ställer inte examinanderna inför förhandsvillkor i fråga om utbildning. Emellertid avläggs dessa examina i allmänhet i samband med något slag av förberedande utbildning.

Den som anordnar förberedande utbildning skall fastställa läroplanen för utbildningen enligt examensgrunderna. Utbildningen och de fristående yrkesprov som ingår i den skall läggas upp enligt examensdelarna. Det åligger utbildningsanordnaren att arrangera de fristående yrkesproven som en del av den förberedande utbildningen. Till de studerandes skyldigheter hör att delta i dessa prov i samband med studierna.

De gemensamma studier, som ingår i en grundexamen som avläggs som grundläggande yrkesutbildning, är inte obligatoriska i en utbildning som förbereder för en grundexamen som avläggs som en fristående examen. Målen för dessa studier beaktas dock i tillämpliga delar i läroplanen och i arrangemangen för undervisningen.

3 § DE ALLMÄNNA GRUNDERNA FÖR SÄTTET AV PÅVISA YRKESSKICKLIGHET OCH FÖR BEDÖMNING AV EXAMENSPRESTATIONERNA

Bedömningen av de fristående yrkesproven förutsätter metodisk insamling av material,

beslutsfattande och dokumentering angående examinandernas yrkesmässiga och arbetsrelaterade färdigheter, som jämförs med de i examensgrunderna fastställda kraven på yrkesskicklighet och med bedömningskriterierna. Tyngdpunkten vid bedömningen ligger på det praktiska arbetet och arbetsmetoderna. Färdigheterna eller kunnandet bedöms i allmänhet direkt enligt motsvarande arbete.

Miljön för de fristående yrkesproven skall vara verklig eller så realistisk som möjligt. Vid bedömningen tillämpas mångsidigt olika kvalitativa bedömningsmetoder såsom iakttagelser, intervjuer, frågor och portföljer samt självbedömning och gruppbedömning. De fristående yrkesproven läggs upp för varje examensdel så att man vid proven kan bedöma om examinanden uppfyller de centrala målen när det gäller yrkeskompetensen.

Målen för bedömningen anger de kompetensområden som ägnas speciell uppmärksamhet vid bedömningen. Målen hänför sig till de centrala färdigheterna och man ser till att examinanden behärskar den teori som ligger till grund för arbetet samt att han/hon behärskar arbetsmetoder, arbetsutrustning, material och arbetsprocesser. Såväl målen för bedömningen som bedömningskriterierna härleds ur kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Kriterierna för bedömningen baserar sig på målen för bedömningen och de anger och preciserar prestationer på olika nivåer. Bedömningskriterierna utgör trösklar med vilkas hjälp det är möjligt att differentiera kompetensnivån.

Kapitel 2

UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN FÖR RESTAURANGKOCK

1 § DELARNA I EXAMEN

Yrkesexamen för restaurangkock utgörs av två obligatoriska och två valfria delar. Examen är avlagd när examinanden har godkänts i samtliga delar av examen.

Yrkesexamen för restaurangkock består av följande delar:

Obligatoriska delar

1. Tillredning av frukost-, lunch- och middagsrätter
2. Tillredning av à la carte-måltider

Valfria delar (examinanden skall välja två av dessa delar)

3. Beställnings- och festservice i restauranger
4. Tillredning av måltider med specialkost
5. Tillredning av måltider med vegetarisk kost
6. Matlagning i etniska restauranger
7. Företagsamhet
8. Examensdel av någon annan yrkesexamen

Kapitel 3

KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I YRKESEXAMEN FÖR RESTAURANGKOCK OCH BEDÖMNINGSGRUNDERNA

I yrkesexamen för restaurangkock är kraven på yrkesskicklighet (punkt a) uppbyggda utgående från uppgifts- och färdighetsområden inom arbetslivet. Målen för bedömningen (rubrikerna med fet stil i punkt b) anger de för yrkesskickligheten centrala områden eller funktioner, vilka bör ägnas speciell uppmärksamhet vid bedömningen. Bedömningskriterierna (punkt b) anger för sin del hur examinanden skall klara sig i sitt arbete. Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet (punkt c) fastställer kraven för avläggande av fristående yrkesprov för ifrågavarande examensdel och kraven för bedömningen av yrkesproven.

Organiserandet av fristående examina baserar sig på den plan för arangemang av fristående yrkesprov som respektive läroanstalt utarbetar. De fria yrkesproven skall härledas ur examenskraven och uppgifterna i dem skall planeras så att de fyller de centrala kraven på yrkeskompetens. I proven skall de områden eller funktioner som framläggs i målen för bedömningen ingå och de skall visa examinandens förutsättningar och förmåga att omvandla och tillämpa sina kunskaper och färdigheter i föränderliga situationer. Platsen där de olika examensdelarna avläggs skall vara så beskaffad att examinanden där kan utföra sina uppgifter på ett sådant sätt att det är möjligt att på ett tillfredsställande sätt konstatera att han/hon har uppnått den prestationsnivå som fastställts i bedömningskriterierna för ifrågavarande examensdel.

För att examinanderna skall kunna påvisa sin yrkesskicklighet skall för var och en av dem omsorgsfullt utarbetas en individuell plan för de fristående yrkesproven (UBS:s föreskrift 47/011/2000). Planen skall utarbetas enligt grunderna för yrkesexamen för restaurangkock. Denna yrkesexamen bedöms för en examensdel i sänder, så att examinandens yrkesskicklighet jämförs med kraven på yrkesskicklighet för ifrågavarande examensdel och med den i bedömningskriterierna fastställda prestationsnivån. Vid bedömningen av de fristående yrkesproven insamlas material för bedömningsbeslutet. Bedömningsmaterialet insamlas systematiskt och i främsta rummet enligt kvalitativa metoder, utgående från de yrkesmässiga färdigheter examinanden påvisar i arbetssituationen.

Bedömningsbeslutet som gäller om prestationen är godkänd eller underkänd görs utgående från det insamlade materialet vid ett trepartsbaserat bedömningsmöte med representanter för arbetsgivarna, arbetstagarna eller självständiga yrkesutövare och lärarna. För varje examensdel godkänns den i bedömningskriterierna fastställda prestationsnivån.

I avsikt att göra bedömningen enhetlig fastställer vederbörande examenskommission den slutliga linjedragningen för bedömningen av yrkesskickligheten. Kommissionen får dock inte ändra grunderna för bedömningen. För att säkerställa den riksomfattande kvalitetsnivån för examina är den som anordnar fristående yrkesprov skyldig att tillstålla vederbörande examenskommission en plan för fristående examen för restaurangkock för godkännande, innan de fristående yrkesproven anordnas. Examenskommissionen fattar beslut i tolkningsfrågor, t.ex. om platserna är lämpliga för avläggande av ifrågavarande examensdel och om de fristående yrkesproven är tillräckliga.

Yrkesproven avbryts om examinanden med sin verksamhet äventyrar kundernas säkerhet eller allvarligt nonchalerar sin egen eller arbetsgemenskapens säkerhet.

För de olika examensdelarna är kraven på yrkesskicklighet, målen och kriterierna för bedömningen och olika sätt att påvisa yrkesskicklighet följande:

1 § TILLREDNING AV FRUKOST-, LUNCH- OCH MIDDAGSRÄTTER

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden arbetar enligt restaurangens verksamhetsidé och kvalitetsmål vid sin planering och organisering för tillredningen av portioner och måltider enligt kundernas behov och önskemål.</p> <p>Examinanden tar emot och förvarar livsmedel ur olika produktgrupper på ett ända-</p>	<p>Organisering och tidsplanering av matlagningen</p> <ul style="list-style-type: none"> ? organiserar sitt arbete tillsammans med de övriga medlemmarna i arbetsgruppen enligt den aktuella matsedeln och enligt kundernas beställningar ? tar vid sin planering hänsyn till de krav som den nationella och internationella matkulturen ställer och beaktar olika slag av temaveckor ? tidsplanerar, dimensionerar och periodiserar sina arbetsuppgifter (arbetskedena vid tillredning av standardmåltider) enligt arbetstiderna och verksamhetsprinciperna på arbetsplatsen ? utnyttjar matrecept för att säkerställa kvaliteten på planeringen och matlagningen ? förstorar och förminskar recept vid behov och beaktar därvid variationerna i antalet kunder och de fastställda portionsstorlekarna; reserverar de behövliga råvarorna enligt recepten ? känner till de livsmedel som används vid matlagningen (obehandlade och förbehandlade) ? bedömer eller beräknar det svinn som uppstår vid förvaringen, förbehandlingen och tillredningen ? väljer för standardmåltiderna tillredningsmetoder enligt produktionsbetingelserna på arbetsplatsen (disponibla maskiner, apparater och lokaliteter) <p>Mottagning och förvaring av livsmedel</p> <ul style="list-style-type: none"> ? känner till de livsmedel som används i restauranger

målsenligt sätt. Examinanden beaktar praxis på arbetsplatsen, planen för egenkontroll och de separat utfärdade bestämmelserna om förvaring av livsmedel.

Examinanden förbehandlar livsmedlen ändamålsenligt enligt produktgruppernas krav, följer anvisningar och bestämmelser och försöker med förbehandlingsens hjälp uppnå ett så gott ekonomiskt resultat som möjligt.

- ? bedömer vid mottagandet livsmedlens kvalitet sensoriskt och genom mätningar av temperaturen; försäkras sig vid behov om kvaliteten genom att öppna en livsmedelsförpackning
- ? jämför produktmängden med forsedeln eller motsvarande verifikat och meddelar sin förman om avvikelser i fråga om kvalitet eller mängd
- ? överför livsmedlen till förråden omedelbart efter mottagandet
- ? placerar livsmedlen i förråden med beaktande av förvaringstemperaturen för olika produkter och antecknar temperaturen enligt planen för egenkontroll
- ? kontrollerar omsättningen i förråden och ger akt på sista användningsdagen för produkterna (first in – first out)
- ? ordnar och rengör förråden enligt städplanen för arbetsplatsen

Förbehandling

- ? hanterar livsmedlen enligt renhetskraven för olika produktgrupper och undviker därvid kontaminering
- ? ser till att händerna är rena och använder vid behov skyddshandskar
- ? väljer ändamålsenliga platser för förbehandlingen och hanterar livsmedlen så att deras goda kvalitet bibehålls
- ? bedömer eller beräknar enligt recepten den mängd livsmedel som behövs för matlagningen
- ? bedömer eller beräknar svinn vid förbehandlingen av olika produkter och använder vid dessa kalkyler de metoder som är brukliga på arbetsplatsen
- ? väljer ändamålsenliga arbetsredskap och arbetsmetoder och använder handredskap på ett smidigt sätt
- ? använder vid förbehandlingen behövliga maskiner och apparater rationellt, tryggt, ergonomiskt och ekonomiskt
- ? rengör vid förbehandlingen behövliga arbetsredskap enligt städplanen på arbetsplatsen
- ? förvarar de förbehandlade livsmedlen

Examinanden tillreder standardmåltider som motsvarar kundernas förväntningar och använder därvid olika råvaror och förbehandlade produkter. I sitt arbete följer examinandens verksamhetsmetoderna och receptsamlingen på arbetsplatsen, framställer bakverk som brukar serveras i restaurangen och använder olika djupfrysta bageriprodukter.

- enligt produktgrupp vid rätt temperatur och enligt principerna för egenkontroll
- ? avkyler, fryser in och tinar förbehandlade produkter på ett tryggt sätt i rätta förråd och vid rätt temperatur
- ? ser till att arbetet löper effektivt för följande arbetstagare och arbetsskift genom att förbehandla och förbereda överenskomna produkter för tillredning (mise en place)
- ? sorterar enligt erhållna anvisningar det avfall som uppstår vid förvaringen och förbehandlingen

Förberedelser för tillredning av maträtter

- ? organiserar självständigt verksamheten på sitt arbetsställe och periodiseringen av sitt arbete
- ? sköter sin personliga hygien och ser till att arbetsdräkten och händerna är rena
- ? beaktar kundernas olika behov; utnyttjar i sitt arbete receptsamlingen på arbetsplatsen
- ? beräknar de behövliga råvarumängderna och kontrollerar att proportionerna mellan ingredienserna är de rätta
- ? följer portionsstorlekarna på arbetsplatsen; beräknar eller bedömer svinnet vid tillredningen per portion eller per tillredningssats
- ? använder grundläggande tillredningsmetoder, såsom att skala, skära, vispa, blanda, avreda, sila, mosa, knåda, ren sa, filea, salta, enkel- och dubbelpanera, stycka, bulta, marinera och överdra med gelé
- ? tillreder välsmakande maträtter för standardmåltider, såsom buljong, soppor, såser, sallader, smörgåsar, kalla och varma fiskrätter, kalla och varma köträtter, fågelrätter, rätter av inälvor organ, ugnsrätter, pastarätter samt kalla och varma birätter till maträtterna
- ? tillreder efterrätter, såsom grötar, krämer, efterrättssallader, efterrätter i gelé, djupfrysta efterrätter, varma efterrätter samt såser och birätter till efterrätterna

<p>Examinanden väljer och använder arbetsplatsens maskiner och apparater ändamålsenligt vid sin tillredning av maträtter och måltider och sin framställning av bakverk, använder olika slag av tillredningsmetoder och beaktar arbetsplatsens verksamhetsbetingelser.</p> <p>Examinanden planerar och verkställer</p>	<ul style="list-style-type: none"> ? framställer bakverk (små och större matbröd, vetebröd, piroger, pastejer, kakor och enkla konditoriprodukter) ? utnyttjar vid sin bakning olika slag av djupfrysta bageriprodukter, t.ex. ogräddade, delvis gräddade och färdiggräddade bakverk, enligt situationens krav och enligt anvisningarna eller praxis i restaurangen ? förvissas sig om att maten har en fullvärdig sammansättning genom att under tillredningen använda för råvarorna lämpliga tillredningsmetoder ? ansvarar för sin del för att måltiden blir lyckad ? rengör använda arbetsredskap, maskiner och apparater med de metoder och redskap som nämns i städplanen för arbetsplatsen <p>Tillredning av maträtter</p> <ul style="list-style-type: none"> ? använder olika slag av tillredningsmetoder för maträtterna: kokar i vatten, kokar i eget spåd, tillreder i vattenbad, kokar i ånga, steker på stekbord, gräddar i ugn, bryner, grillar, halstrar, friterar, röker, gratinerar ? använder vid tillredningen behövliga maskiner och apparater tryggt, ergonomiskt och ekonomiskt ? tillreder maträtterna till en för dem lämplig mognadsgrad och beaktar därvid hur varmhållningen påverkar produktens utseende, smak, hållbarhet och näringsvärde ? utför de mätningar av temperaturen och gör de anteckningar om temperaturen som enligt praxis på arbetsplatsen ingår i egenkontrollen ? diskar tillredningskärlen i maskin eller för hand och rengör vid matlagningen använda maskiner, apparater och arbetsbord med ändamålsenliga rengöringsmedel, redskap och metoder ? reagerar för variationer i antalet kunder och utnyttjar överblivna färdiga maträtter och råvaror (vidareförädling)
---	--

uppläggningsplaneringen av sina maträtter och måltider enligt kundernas behov och enligt praxis på restaurangen.

Examinanden utgår från standardrätter, omvandlar och tillreder de vanligaste måltiderna med specialkost och måltider som motsvarar behoven hos kunder med olika kulturer och religioner.

Examinanden engagerar sig i att följa arbetsplatsens servicekultur och affärsidé, säkerställer för sin del en god kundbetjäning och kan vid behov presentera och rekommendera arbetsplatsens produkter.

Uppläggning av maträtter

- ? planerar uppläggningsplaneringen och beaktar därvid olika sätt att servera maträtter och hur dessa passar in i serverings-sätten på arbetsplatsen
- ? lägger upp maträtterna och beaktar därvid den gastronomiska ordningsföljden, färgerna och placeringen samt eftersträvar ett lockande helhetsintryck
- ? lägger upp maträtter för gående bord (byffé) eller för servering på tallrik
- ? färdigställer maträtterna (avsmakar, smaksätter, garnerar)
- ? ställer i ordning maträtterna vid byffén och följer med åtgången av dem under måltidens gång
- ? tidsplanerar och periodiserar matlagningen och uppläggningsplaneringen medan serveringen pågår
- ? förvissas sig under serveringens gång med hjälp av metoderna i planen för egenkontroll (temperaturmätning, prover av maten) om att maten är högklassig och hållbar och handlar i exceptionella situationer enligt anvisningarna

Omvandling och tillredning av måltider med specialkost

- ? väljer och använder de för måltider med specialkost lämpligaste bas- och speciallivsmedlen (beaktar t.ex. näringsinnehåll, variation)
- ? tillreder maträtter och måltider för de vanligaste typerna av specialkost, t.ex. för personer med laktosintolerans, celiaki, diabetes och födoämnesallergi
- ? tillreder maträtter och måltider enligt kundernas religion, kultur eller övertygelse
- ? tillreder specialkosterna så att de motsvarar standardmatsedeln (maträtt, konsistens, form, färg, uppläggning)

Kundbetjäning enligt affärsidén

- ? utför sitt arbete aktivt som medlem i en arbetsgrupp på arbetsplatsen, vill uppfylla kundernas olika behov och uppnå

Examinanden ansvarar för rengöringen av sitt arbetsställe efter de olika arbetsskedena och deltar som medlem i en arbetsgrupp i de uppgifter inom rengöring och servisvård, som utförs på arbetsplatsen dagligen och varje vecka.

- god servicekultur i restaurangen
- ? säkerställer för sin del den interna informationsgången (inför t.ex. anmälda ändringar i beställningarna)
- ? presenterar vid behov matsedeln och rekommenderar restaurangens produkter för kunderna
- ? för vid behov portioner på tallrikar till kunderna och förmedlar kundernas beställningar av drycker till servitörerna
- ? iakttar goda seder vid sin kundbetjäning och behandlar kunderna som individer
- ? sköter sin personliga hygien och ser till att arbetsdräkt och händer är rena
- ? marknadsför genom sin verksamhet aktivt restaurangens produkter och vill uppnå ett gott ekonomiskt resultat (intern företagsamhet)

Rengöring och servisvård

- ? ansvarar för rengöringen av sitt arbetsställe och för ordningen där
- ? rengör handredskap, maskiner och apparater omedelbart efter användningen
- ? sörjer för sin del för att arbetsredskapen är i skick och trygga att använda och meddelar om det uppstår brister i dessa avseenden
- ? utför arbetsuppgifter inom rengöringen efter de olika arbetsskedena samt uppgifter inom regelbunden och grundlig rengöring enligt städplanen för arbetsplatsen
- ? deltar i servisvården enligt restaurangens verksamhetsmetoder
- ? kontrollerar att diskmaskinerna fungerar väl och förvissas sig om att det finns tillräckligt med disk- och sköljmedel
- ? sorterar och fördiskar kärlden enligt deras nedsmutningsgrad
- ? använder diskmaskinerna ekonomiskt
- ? hanterar de diskade kärlden hygieniskt och placerar dem på sina rätta platser
- ? iakttar planen för egenkontroll vid servisvården och rengör diskmaskinerna och diskplatserna enligt ren-

Examinanden sörjer för sin del för att principen om en hållbar utveckling följs i restaurangen och gör sina val så att de skonar miljön.

Examinanden samarbetar med medlemmarna i sin arbetsgrupp, med samarbetsparterna och med kunderna. Examinanden utför sitt arbete med intresse och ansvarsfullt samt iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning (bl.a. kollektivavtal, arbetslagstiftning, lag om skydd i arbete) och övriga anvisningar för arbetsgemenskapen. Vid behov kommunicerar examinandena på ett främmande språk på arbetsplatsen.

göringsprogrammet

- ? utför vid behov en grundlig rengöring av maskinerna som en del av arbetsplatsens städplan

Sortering och återvinning av avfall

- ? sorterar avfallet i samband med sitt dagliga arbete och beaktar därvid en hållbar utveckling
- ? återvinner biologiskt nedbrytbart avfall, avfall för energiproduktion, glas, papp, metaller, papper och riskavfall enligt sorteringsanvisningarna på arbetsplatsen
- ? undviker slöseri med engångsmaterial
- ? använder aluminium- och plastfolier rationellt
- ? väljer produkter med så kort hanterings- och transportkedja som möjligt
- ? använder säsongvaror vid matlagningen när det är möjligt
- ? förbrukar vatten, energi, disk- och rengöringsmedel ändamålsenligt och utan att slösa

Verksamhet i en arbetsgemenskap

- ? utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgemenskap, med samarbetsparterna och med kunderna
- ? engagerar sig i arbetsgemenskapens mål och verksamhetsmetoder och iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning
- ? utför sitt arbete flexibelt enligt erhållna anvisningar på det sätt som föränderliga situationer kräver
- ? beaktar i sitt arbete följande arbetsskede och arbetstagare och sörjer för sin del för informationsgången
- ? har samarbetsförmåga och samarbetsvilja
- ? tar för sin del ansvar för matproduktionen, för de val som görs där och de följer de får
- ? motiverar sina beslut utgående från de olika värderingar och principer som styr

<p>Examinanden uppskattar sin bransch och sitt arbete som restaurangkok, bedömer sina egna och arbetsgruppens prestationer och försöker förbättra helhetskvaliteten på arbetsplatsens förplägnadsservice.</p>	<p>matproduktionen</p> <ul style="list-style-type: none"> ? använder vid behov ett främmande språk för att förvissa sig om att informationsgången fungerar i arbetsgemenskapen <p>Bedömning och utveckling av arbetet</p> <ul style="list-style-type: none"> ? förhåller sig positivt och uppskattande till sin bransch och sitt arbete och till andras arbete ? bedömer realistiskt sin egen och arbetsgemenskapens verksamhet som producenter av restaurangservice ? utvecklar sin egen verksamhet utgående från feedback från kunderna och från arbetsgruppens medlemmar ? upprätthåller och utvecklar sin yrkesskicklighet och hela arbetsgemenskapens verksamhet genom att aktivt skaffa sig information (t.ex. litteratur inom branschen och Internet) och följa med utvecklingen inom branschen ? arbetar aktivt för att uppnå gemensamt överenskomna mål och lägger fram förslag till förbättringar av verksamheten i arbetsgemenskapen
---	--

c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

När examinandem avlägger denna examensdel är det centrala att han/hon kan tillreda maträtter för frukost, lunch och middag i en restaurang. De fristående yrkesproven avläggs i en restaurang, där man kontinuerligt och tillräckligt mångsidigt tillreder och serverar standardmåltider. Maträtterna serveras vid utdelningsdisk, på gående bord eller på tallrik. Det skall på den plats där yrkesproven avläggs vara möjligt att påvisa och bedöma att arbetet utförs enligt arbetslivets krav på yrkesskicklighet.

Omfattningen och längden för de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågasvarande yrkesexamen.

2 § TILLREDNING AV `A LA CARTE-MÅLTIDER

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt restaurangens verksamhetsidé och kvalitetsmål och planerar tillredningen av portioner och måltider utgående från kundernas behov.</p>	<p>Organisering och tidsplanering av arbetet</p> <ul style="list-style-type: none"> ? planerar sitt arbete med beaktande av kundernas behov och arbetsplatsens verksamhetsbetingelser, affärsidé,

<p>Examinanden tar emot och förvarar livsmedel ur olika produktgrupper på ett ändamålsenligt sätt, iakttar bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen och följer arbetsplatsens anvisningar och bestämmelser om förvaringen.</p> <p>Examinanden gör upp en förteckning över</p>	<p>lokaliteter och fastslagna kvalitetsmål</p> <ul style="list-style-type: none"> ? tar vid sin planering hänsyn till de krav som den nationella och internationella matkulturen ställer och beaktar också olika slag av temaveckor ? tidsplanerar sina arbetsuppgifter utgående från à la carte-matsedeln, beställningarna och emotsedd efterfrågan ? planerar och tillreder maträtterna på rekommendationsmatsedeln och utnyttjar därvid säsongens råvaror ? använder sin arbetstid effektivt <p>Förvaring av livsmedel</p> <ul style="list-style-type: none"> ? bedömer vid mottagandet livsmedlens kvalitet sensoriskt och genom mätningar av temperaturen; försäkrar sig vid behov om kvaliteten genom att öppna en livsmedelsförpackning ? jämför produktmängden med forsedeln eller motsvarande verifikat och meddelar sin förman om avvikelser i fråga om kvalitet eller mängd ? känner igen speciallivsmedel och har reda på bestämmelserna om deras kvalitet och förvaring ? placerar livsmedlen i rätt ordningsföljd enligt omsättningen i förråden ? följer med och iakttar de fastställda förvaringstiderna och dateringarna för olika produktgrupper ? följer med och antecknar temperaturerna i förråden och för råvaror och halvfabrikat enligt planen för egenkontroll ? informerar om avvikelser och utför korrigerande åtgärder enligt praxis på arbetsplatsen ? antecknar och informerar om varor som saknas i förrådet ? iakttar under ansvar anvisningarna och bestämmelserna om hygien och prydighet i förråden ? tar för sin del ansvar för förråden och för förvaringen enligt planen för egenkontroll <p>Förbehandling à la carte-måltider</p>
--	--

<p>förbehandlingsåtgärder och följer därvid med åtgången vid försäljningen och reserverar tillräckligt med förbehandlade produkter och andra förnödenheter för att försäkra sig om en lyckad försäljning.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ? följer aktivt med försäljningen av portioner och gör utgående från detta upp en förteckning över behövliga förbehandlade produkter ? väljer rätta platser och metoder för förbehandling av livsmedel ur olika produktgrupper och undviker korskontaminering vid sin hantering av livsmedlen ? väljer på ett ändamålsenligt sätt de arbetsredskap, maskiner och apparater som behövs vid förbehandlingen ? arrangerar en fungerande arbetsplats för sig själv och använder redskap, maskiner och apparater rationellt, effektivt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet, ergonomi, energiförbrukning) ? använder handredskap på ett smidigt sätt ? bedömer det svinn som uppstår vid förbehandlingen, undviker svinn genom att iaktta erhållna anvisningar och försäkras om att det finns tillräckligt av de produkter som behövs vid matlagningen (utvinningen) ? använder säsongvaror rationellt och bedömer vid sina val priserna för produkter med olika förädlingsgrad; utnyttjar vid sina kalkyler branschens dataprogram enligt praxis på arbetsplatsen ? ser till att det finns tillräckligt med förbehandlade livsmedel för à la carteportionerna och kontrollerar livsmedlens hållbarhet (mängder, datummärkingar) ? använder förbehandlade produkter i rätt ordningsföljd enligt tillredningen ? avkyler, tinar och förvarar de förbehandlade produkterna enligt erhållna anvisningar på ett säkert sätt i rätta apparater och förråd och vid rätt temperatur ? sköter sin personliga hygien och sin handhygien och använder vid behov skyddshandskar ? diskar förbehandlingskärlen i maskin eller för hand och rengör sitt arbets-
---	--

Av livsmedel som är typiska för à la carte-matsedlar tillreder examinanden portioner som motsvarar affärsidén och kundernas förväntningar och behov.

Examinanden använder i de olika tillredningsskedena restaurangens maskiner och apparater på ett ändamålsenligt sätt.

ställe enligt städplanen; sorterar det uppkomna avfallet enligt erhållna anvisningar

Förberedelser för tillredning av à la carte-måltider

- ? använder vid matlagningen de allmänast förekommande bas- och special-livsmedlen på à la carte-matsedlarna (också säsong- och rekommendations-matsedlar)
- ? tillreder i samarbete maträtter på mat-sedeln (t.ex. kalla och varma förrätter, soppor, pastarätter, fisk-, kött- och fågelrätter, sallader, grönsaksportioner och efterrätter) och framställer bakverk
- ? behärskar metoderna för förbehandling och tillredning av specialrätter (t.ex. skaldjur, blötdjur)
- ? beaktar förädlingsgraden för livsmedlen, möjligheterna att ersätta dem och deras lämplighet vid matlagningen (t.ex. för att klara av rusningstoppar)
- ? arrangerar som medlem i en arbets-grupp verksamheten, tidsplaneringen, dimensioneringen och periodiseringen för sitt arbetsställe
- ? följer standardiserade matrecept, portionskort och portionsvikter
- ? rengör på ett ändamålsenligt sätt de maskiner, apparater och arbetsbord, som har använts vid matlagningen
- ? tar ansvar för att arbetsstället är prydligt och rent

Tillredning av av à la carte-måltider

- ? använder typiska tillredningsmetoder (t.ex. grillning, gräddning i ugn eller stekning i panna, wokning, halstring, kokning, ångning, gratinering och fritering)
- ? använder ändamålsenliga apparater vid tillredningen (t.ex. kokgryta, snabbkokare, tryckkokskåp, kombinationsugn, konvektionsugn, stekugn, stekpanna, fritös, spis, grillhäll, grillugn, mikrovågsugn)
- ? använder maskiner, redskap och appa-

Examinanden bedömer kvaliteten och utseendet på sina portioner samt planerar och verkställer uppläggningsav maträtterna enligt de serveringssätt, som man i restaurangen kommit överens om för maträtterna på à la carte -matsedeln.

rater rationellt, effektivt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet i arbetet, egenkontroll, ergonomi, energiförbrukning)

- ? tillreder maträtterna till en för dem lämplig mognadsgrad (t.ex. icke-tillredd, halvfärdig, färdig) och beaktar därvid hur varmhållningen påverkar produktens utseende, smak, hållbarhet och näringsvärde
- ? tidsplanerar tillredningen så att maträtterna till portionerna har den rätta mognadsgraden och har bevarat sin typiska färg
- ? smaksätter portionerna enligt före tagets anvisningar
- ? utför sitt arbete så att det är möjligt att samtidigt tillreda flera portioner och måltider
- ? ger akt på hur kundernas måltider framskrider och tidsplanerar tillredningen av maträtterna enligt detta
- ? diskar tillredningskärlen med maskin eller för hand och rengör de vid matlagningen använda maskinerna och apparaterna med ändamålsenliga rengöringsmedel, redskap och metoder
- ? tar för sin del ansvar för att egenkontrollen fungerar (följer t.ex. med temperaturen i produkter som hålls varma, antecknar händelserna)

Att planera och lägga upp à la carte-måltider

- ? beaktar de metoder och kärl för verkställandet av uppläggningsav matsedeln
- ? tillreder smakliga, vackert upplagda och estetiskt tilltalande portioner
- ? planerar och lägger upp maträtterna enligt metoderna för servering på tallrik eller från fat
- ? beaktar vid uppläggningsav kundernas och servitörernas önskemål och behov
- ? lägger upp maträtterna med tanke på att deras färg, konsistens, utseende och

<p>Examinanden tillreder , portionerar och färdigställer vid behov maträtter i restaurangens matsal.</p>	<p>tillredningssätt skall passa ihop</p> <ul style="list-style-type: none"> ? bedömer sensoriskt kvaliteten och jämförbarheten på sina portioner ? ger akt på hur kundernas måltider framskrider och tidsplanerar uppläggningsen enligt detta <p>Arbete i kundlokaler</p> <ul style="list-style-type: none"> ? portionerar soppa i restaurangens matsal ? flamberar, portionerar och färdigställer matportioner i restaurangens matsal ? hanterar (t.ex. filear, skivar, skär) matvaror (kött, fisk, grönsaker eller frukt) samt portionerar och färdigställer matportioner i restaurangsalen ? utför sitt arbete i gästernas åsyn säkert, prydligt, elegant och snabbt ? rekommenderar matsedelns produkter för kunderna ? beaktar kundernas individuella önskemål vid tillredningen i matsalen
<p>Examinanden utgår från à la carte -matsedeln, omvandlar och tillreder de vanligaste måltiderna med specialkost samt måltider som motsvarar behoven hos kunder med olika kulturer och religioner.</p>	<p>Tillredning av portioner med specialkost</p> <ul style="list-style-type: none"> ? väljer och använder de för måltider med specialkost lämpligaste bas- och speciallivsmedlen (beaktar t.ex. näringsinnehåll, variation) ? tillreder maträtter och måltider för de vanligaste typerna av specialkost, t.ex. för personer med laktosintolerans, celiaki, diabetes och födoämnesallergi, samt vegetariska rätter ? tillreder maträtter och måltider enligt kundernas religion, kultur eller övertygelse ? tillreder specialkosten så att den motsvarar matsedeln (maträtt, konsistens, form, färg, uppläggning)
<p>Examinanden samarbetar med medlemmarna i sin arbetsgrupp, med samarbetsparterna och med kunderna. Examinanden utför sitt arbete med intresse och ansvarsfullt samt iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning (bl.a. kollektivavtal, arbetslagstiftning, lag om skydd i arbete) och övriga anvisningar för arbetsplatsen. Vid behov kommunicerar examinand</p>	<p>Verksamhet i en arbetsgemenskap</p> <ul style="list-style-type: none"> ? utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgemenskap, med samarbetsparterna och med kunderna ? engagerar sig i arbetsgemenskapens mål och verksamhetsmetoder och iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning

<p>inom arbetsgemenskapen på ett främmande språk.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ? utför sitt arbete flexibelt på det sätt som föränderliga situationer kräver (bistår vid serveringen av maten) ? beaktar i sitt arbete följande arbetsskede eller arbetstagare och sörjer för sin del för informationen ? har samarbetsförmåga och är samarbetsvillig ? tar för sin del ansvar för matproduktionen, för de val som görs där och de följder de får ? motiverar sina beslut utgående från de olika värderingar och principer som styr matproduktionen ? utför sina arbetsuppgifter i gott samarbete med såväl inhemska arbetstagare som arbetstagare från andra kulturer och använder vid behov ett främmande språk för att förvissa sig om att informationsgången fungerar i arbetsgemenskapen ? sköter sin personliga hygien och ser till att händerna är rena och att arbetskläderna kontinuerligt är prydliga
<p>Examinanden uppskattar sin bransch och sitt arbete som restaurangkok i en restaurang som följer en à la carte-matsedel, bedömer sin egen och arbetsgruppens verksamhet och försöker förbättra helhetskvaliteten på verksamheten.</p>	<p>Bedömning och utveckling av arbetet</p> <ul style="list-style-type: none"> ? förhåller sig positivt och uppskattande till sin bransch och sitt arbete och till andras arbete ? bedömer realistiskt sin egen och arbetsgemenskapens verksamhet som producenter av restaurangservice ? utvecklar sin egen verksamhet utgående från feedback från kunderna och från arbetsgruppens medlemmar ? upprätthåller och utvecklar sin yrkesskicklighet och hela arbetsgemenskapens verksamhet genom att aktivt skaffa sig information (t.ex. ur litteratur inom branschen och Internet) och följa med den nationella och internationella utvecklingen inom branschen ? är intresserad av matkultur och utnyttjar i sitt arbete litteratur på främmande språk ? arbetar aktivt för att uppnå gemensamt överenskomna mål och lägger fram

c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

När examinanden avlägger examensdelen "Tillredning av à la carte -måltider" är det centrala att han/hon behärskar tillredningssätt en, tillredningstekniken och arbetsrytmen för portioner och måltider som beställs enligt matsedlar. Yrkesskickligheten i denna del av examen påvisas i autentiska arbetsmiljöer och arbetssituationer.

Lämpliga platser för bedömningen av den yrkesskicklighet som krävs i denna examensdel är sådana matrestauranger där portionerna tillreds enligt kundernas beställningar. Produkturvalet i restaurangen är mångsidigt och i restaurangens kök tillreds flera portioner och måltider samtidigt.

Omfattningen och längden för de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågavarande yrkesexamen.

3 § BESTÄLLNINGS- OCH FESTSERVICE

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden deltar vid behov som medlem i en arbetsgrupp som utvecklar idéer och planer för beställnings- och festservice och temasammanskomster, med verkställandet av planerna och bedömningen efteråt. Examinanden beaktar restaurangens verksamhetsidé, kvalitets- och lönsamhetsmål samt kundgruppernas behov och krav.</p>	<p>Idéer och planer</p> <ul style="list-style-type: none"> ? deltar som medlem i en arbetsgrupp som utvecklar idéer och planer för restaurangens beställnings- och festservice och temasammanskomster, verkställer planerna och bedömer efteråt ? deltar som medlem i en arbetsgrupp i att planera menyn för sammankomsten (måltiden och måltidsdryckerna) ? beaktar vid sin planering sammankomstens natur och tidpunkten för den (t.ex. självständighetsdagen, lilla julen, nyåret, valborgsmässoaftonen, midsommar, bemärkelsedagar, bröllop, kräftkalas, barnbjudningar, skördefester, Halloween osv.) ? beaktar vid sin planering veckodagar och tidpunkter på dygnet, serveringsätt (t.ex. byffé eller cocktailbord, servering från fat eller på tallrik) och platsen för sammankomsten (företagets lokaler, catering) ? beaktar vid sin planering kundernas ålder och kön ? tillämpar vid sin planering nationell och internationell mat-, dryckes- och um-

<p>Examinanden utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp vid organiseringen av tillredningen för beställnings- och fest-servicemåltider.</p>	<p>gängeskultur</p> <ul style="list-style-type: none"> ? utnyttjar vid planeringen inhemsk och utländsk litteratur inom branschen ? följer vid planeringen principerna för matsedelsplanering, t.ex. måltidens utseende (färg, konsistens, form), överensstämmelse mellan råvaror och tillredningssätt, rätta portionsstorlekar och rätt gastronomisk ordningsföljd samt smakharmoni ? utnyttjar modern och omfattande produktkännedom vid utarbetandet av nya recept för förrätter, huvudrätter och efterrätter för beställnings- och fest-servicemåltider ? väljer för beställningsmåltider livsmedel med anknytning till årstiden och säsongvaror samt specialråvaror för mera krävande sammankomster ? uppgör vid behov jämförande kalkyler mellan produkter av olika typer och med olika förädlingsgrad; beräknar omkostnader och målbidrag för beställningar (utnyttjar datateknik som hjälp enligt praxis på arbetsplatsen) ? planerar uppläggningsen av måltider och samarbetar vid valet av serveringsätt med de personer som ansvarar för serveringen ? omvandlar representationsmåltider så att de också är lämpliga för personer som behöver specialkost (hälsoskäl och kulturella orsaker) <p>Organisering av arbetet</p> <ul style="list-style-type: none"> ? planerar och ordnar sitt arbete enligt den aktuella kundsammankomsten i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp ? tidsplanerar och periodiserar självständigt arbetsuppgifterna för matlagning enligt tidtabellen för en sammankomst med program (beaktar tal och andra faktorer i samband med programmet)
--	--

Examinanden tar emot och förvarar livsmedel ur olika produktgrupper på ett ändamålsenligt sätt, beaktar arbetsplatsens metoder och de separat erhållna bestämmelserna om förvaringen av livsmedel och är omsorgsfull vid mottagandet och förvaringen av speciallivsmedel som skall användas vid tillredningen av maten för beställnings- och festservice.

som påverkar tidpunkten för tillredning och servering av maträtterna)

- ? följer de utarbetade matrecepten vid sin organisering av arbetet och i de olika skedena av matlagningen (kvalitetskontroll)
- ? förstorar, förminskar och omvandlar standardrecept vid behov
- ? bedömer eller räknar ut det svinn som uppstår vid matlagningen och reserverar livsmedel enligt mängderna i recepten (beaktar utvinningen)
- ? anpassar vid sin organisering av arbetet tillredningsmetoderna till restaurangens förutsättningar för produktion av beställnings- och festmåltider (lokalteter, maskiner, apparater)
- ? organiserar hygienisk transport och hantering av maträtterna och vid behov tillredning och upphettning av dem, om sammankomsten arrangeras i andra lokaliteter än restaurangens egna

Mottagning och förvaring av livsmedel

- ? känner till de livsmedel som används i restauranger och hanterar dem på rätt sätt
- ? kontrollerar mängden och kvaliteten på de livsmedel som tas emot till förråden, meddelar sin förman om avvikelser i fråga om mängde eller kvalitet eller handlar enligt praxis i restaurangen
- ? placerar livsmedlen i förråden omedelbart efter mottagandet för att undvika svinn
- ? tar omedelbart hand om de speciallivsmedel, som har begränsad förvaringstid eller som skall förbehandlas levande (fisk, fågel, färska bär, grönsaker, svamp, kräftor, blötdjur, skaldjur)
- ? förvarar olika livsmedel vid för dem lämplig förvaringstemperatur
- ? kontrollerar omsättningen i förråden och ger akt på sista användningsdagen för produkterna (first in - first out)
- ? antecknar temperaturen i förråden enligt planen för egenkontroll
- ? ordnar och rengör förråden enligt

Examinanden väljer och använder ändamålsenliga metoder, maskiner och apparater vid sin förbehandling och sina förberedelser för matlagningen inom beställnings- och festservicen och iakttar därvid anvisningarna om säkerhet i arbetet och bestämmelserna om arbetsplatsens kvalitets- och lönsamhetsmål. Examinanden tidsplanerar arbetena vid förbehandlingen så att förberedelserna för beställnings- och festservicen är flexibla och ekonomiska.

Examinanden tillreder av olika livsmedel beställnings- och festmåltider som motsvarar kundernas behov, iakttar de metoder som används på arbetsplatsen och tar för sin del ansvar för att måltiderna blir lyckade. Examinanden kompletterar arbetsplatsens normala råvarulager med special- och säsongprodukter enligt beställningsordern.

städplanen för arbetsplatsen

Förbehandling

- ? hanterar livsmedlen enligt de hygieniska kraven för olika produktgrupper och undviker därvid kontaminering
- ? sköter sin personliga hygien och sin handhygien
- ? väljer och använder ändamålsenliga lokalteter, arbetsmetoder och redskap vid förbehandlingen av olika produktgrupper av bas- och speciallivsmedel
- ? beräknar eller bedömer den för matlagningen behövliga livsmedelsmängden enligt recepten samt svinnet vid förbehandlingen av olika produkter
- ? använder vid förbehandlingen behövliga maskiner och apparater ergonomiskt, ekonomiskt, rationellt och enligt bestämmelserna om säkerhet i arbetet
- ? förvarar förbehandlade livsmedel enligt produktgrupp vid rätt förvaringstemperatur och enligt principerna för egenkontroll
- ? tidsplanerar förbehandlingen så att de förberedda produkterna bibehåller sin goda kvalitet tills de skall tillredas
- ? förvissas sig för sin del om att arbetet löper smidigt genom att förbehandla livsmedlen tillräckligt tidigt
- ? sorterar enligt erhållna anvisningar det avfall som uppstår vid förvaringen och förbehandlingen

Förberedelser för tillredning

- ? organiserar självständigt verksamheten på sitt arbetsställe och periodiseringen av sitt arbete
- ? utnyttjar arbetsplatsens receptsamling och omvandlar recepten för tillredning av beställnings- och festmat
- ? beräknar och bedömer de behövliga råvarumängderna och beaktar därvid

<p>Examinanden tillreder maträtter enligt</p>	<p>svinnet vid tillredningen</p> <ul style="list-style-type: none"> ? tillreder utgående från maträtterna måltider med de vanligaste formerna av specialkost (laktosintolerans, celiaki, diabetes, olika födoämnesallergier) ? tillreder välsmakande och estetiskt tilltalande beställnings- och festmåltider ? använder vid tillredningen för beställnings- och festmåltider lämpliga special- och säsongvaror, såsom bär och frukt, svamp, rom, fisk, kräftor, villebråd, grönsaker och örtekryddor ? använder olika tillrednings metoder, t.ex. styckar, skär, blandar, vispar, silar, mosar, avreder, enkel- och dubbelpanerar, bultar, marinerar, överdrar med gelé, gravsaltar och fryser in ? tillreder välsmakande maträtter för beställnings- och festservice, såsom buljong, soppor, kalla och varma såser, sallader som birätt och förrätt, olika slag av smörgåsar, cocktailtilltugg, smörgåstårter, kalla fisk- och skaldjursrätter, kalla kött- och fågelrätter, korv, patéer, terriner, varma fisk- och skaldjursrätter, varma köträtter och rätter av vilt ? tillreder också för maträtterna lämpliga kalla och varma birätter ? tillreder olika slag av efterrätter för beställningsservering samt såser och birätter till efterätterna ? förvissas sig om att maten är högklassig genom att använda metoder för egenkontroll och iaktta god hygien ? utför de mätningar av temperaturen och anteckningar om den som enligt praxis på arbetsplatsen ingår i egenkontrollen och reagerar för avvikelser ? ansvarar för hygien och ordningen på sitt arbetsställe ? förvissas sig om att råvaror och färdiga produkter inte kommer i beröring med varandra och att de inte onödigt hålls vid rumstemperatur <p>Tillredning</p>
---	---

olika metoder.

- ? använder de maskiner och apparater som behövs vid tillredningen rationellt och ekonomiskt och enligt bestämmelserna om säkerhet i arbetet
- ? använder grundläggande tillredningsmetoder såsom att koka och steka samt för beställnings- och festservice lämpliga tillredningsmetoder såsom att ånga, halstra, grilla, röka, bräsera, fritera, grädda vid låg värme, hetta upp och avreda
- ? tidsplanerar och periodiserar tillredningen av maträtterna för en måltid enligt tidtabellen för beställningen
- ? tillreder maträtterna till en för dem lämplig mognadsgrad och beaktar därvid hur en eventuell varmhållning påverkar produktens utseende, hållbarhet och näringsvärde
- ? kontrollerar maträtternas kvalitet under måltidens gång, såväl sensoriskt som genom att mäta temperaturen, och gör anteckningar enligt planen för egenkontroll
- ? avkyler, förvarar och använder produkter som är kvar efter måltiden och följer därvid anvisningarna i planen för egenkontroll
- ? följer hygienbestämmelserna och städplanen och sorterar avfallet enligt erhållna anvisningar
- ? utnyttjar eventuellt överblivna maträtter och råvaror (vidareförädling, annan försäljning)

Examinanden framställer vid behov matbröd och efterrättsbakverk för servering inom beställnings- och festservice och utnyttjar djupfrysta bageriprodukter.

Bakning

- ? framställer för servering vid beställnings- och festmåltider olika slag av matbröd, t.ex. kuvertbröd, baguetter och formbröd, samt piroger och bröd av jäsdeg med salt
- ? bakar pastejer av smördeg och olika slag av salta tilltugg
- ? bakar traditionella finska kalasbröd,

<p>Examinanden förbereder, tillreder och serverar eller hettar upp och serverar beställnings- och festservice måltider också vid behov i lokalteter som kunden anvisar. Examinanden ser till att produkterna uppfyller kvalitetskraven och iakttar därvid bestämmelserna i lagstiftningen och anvisningarna på arbetsplatsen.</p>	<p>t.ex. piroger och "rieska"</p> <ul style="list-style-type: none"> ? bakar olika slag av festliga söta bakverk av jäsdeg, mördeg och kaksmet ? gör garnerade fyllda tårter ? utnyttjar olika halvfabrikat vid bakningen för beställnings- och festservice (ogräddade, förgräddade och färdiggräddade djupfrysta bageriprodukter, kakbottnar samt olika slag av sylter, krämer, pomada och geleringsmedel) <p>Tillredning utanför restaurangen</p> <ul style="list-style-type: none"> ? utarbetar som medlem i en arbetsgrupp tidsplaneringen för arbetsuppgifterna vid restaurangens festservice (transporter, förbehandling av livsmedel, tillredning, upphettning och uppläggning) ? reserverar tillräckliga mängder servis, matvaror, drycker, serveringsförmåheter och eventuellt annat material som behövs vid restaurangens festservice ? ser till att transportkärlen är rena och funktionsdugliga och väljer rätt dimensionerade kärl för transporten av matvarorna ? portionerar de varor och produkter som behövs vid restaurangens festservice och förpackar dem på rätt sätt för transporten (produkter som skall förvaras kallt, respektive hållas varma) ? packar i kundens lokalteter upp produkterna ur transportförpackningarna ? tillreder eller upphettar maträtterna med beaktande av maskiner, apparater och arbetsställen i de lokalteter som kunden anvisar ? fungerar som aktiv medlem av en arbetsgrupp, lägger upp maträtterna enligt planerna och sköter om serveringen av maten ? övergår vid behov smidigt från en arbetsuppgift till en annan och löser på ett kreativt sätt överraskande situationer som uppstår i samband med restaurangens festservice ? följer vid förpackningen, transporter, tillredningen eller upphettningen och
---	---

Examinanden planerar och verkställer uppläggnings- och festservicemåltider med beaktande av kundernas eller kundgruppernas behov, sammankomstens natur och tidpunkten för den.

Examinanden engagerar sig i att följa arbetsplatsens servicekultur och affärsidé och förvissas sig för sin del om att kunderna får god service. Examinanden deltar vid behov också i matlagningen och portioneringen i restaurangens matsal och presenterar matprodukterna vid behov.

serveringen av maträtterna anvisningarna i planen för egenkontroll och hygienbestämmelserna för festservice
? utför efterarbetena smidigt och effektivt tillsammans med medlemmarna i arbetsgruppen (avkyler och förpackar överbliven mat, sköter servisvård, förpackning av varor, rengöring av lokaler m.m.)

Uppläggning av måltider inom beställnings- och festservice

- ? planerar uppläggnings- och festservicemåltiderna enligt kundernas behov, sammankomstens natur och serveringssättet (servering på tallrik, från fat och på gående bord)
- ? bedömer sensoriskt kvaliteten på sina måltider (utseende, smak, doft) och färdigställer produkterna (avsmakar, smaksätter)
- ? garnerar maträtterna estetiskt och festligt och beaktar därvid sammankomstens natur
- ? lägger upp måltiden vackert och iakttar därvid planerade portionsstorlekar och arbetsplatsens kvalitetsmål
- ? beaktar vid uppläggnings- och festservicemåltiderna den gastronomiska ordningsföljden, färgerna och placeringen och eftersträvar ett lockande helhetsintryck
- ? tidsplanerar och periodiserar tillredningen och uppläggnings- och festservicemåltiderna medan serveringen pågår
- ? förvissas sig om att maträtterna har den rätta serveringstemperaturen genom att mäta temperaturen enligt planen för egenkontroll, reagerar för avvikelser och korrigerar temperaturen vid behov

Kundbetjäning vid olika sammankomster

- ? sköter sin personliga hygien och sin handhygien
- ? klär sig för sin kundbetjäning enligt restaurangens krav och sammankomstens natur
- ? deltar vid behov i matlagningen och portioneringen i restaurangens matsal

<p>Examinanden ansvarar för rengöringen av sitt arbetsställe efter de olika arbetsskedena, deltar som medlem i en arbetsgrupp i de uppgifter inom rengöring och servisvård, som utförs på arbetsplatsen dagligen och varje vecka, och ser för sin del till att principerna om en hållbar utveckling följs på arbetsplatsen.</p>	<p>(flamberar, grillar, trancherar)</p> <ul style="list-style-type: none"> ? uppför sig vid sin kundbetjäning enligt god sed, artigt och sakligt och behandlar kunderna som individer ? presenterar och rekommenderar aktivt restaurangens produkter ? redogör vid behov för kunderna för måltidens innehåll, råvarorna och tillredningsmetoderna <p>Rengöring och servisvård</p> <ul style="list-style-type: none"> ? utför på eget initiativ arbetsuppgifter inom rengöring efter de olika arbetsskedena samt uppgifter inom regelbunden och grundlig rengöring enligt arbetsplatsens städplan ? deltar i servisvården som medlem i en arbetsgrupp och använder diskmaskinerna ekonomiskt ? kontrollerar att diskmaskinerna fungerar väl och att det finns tillräckligt med disk- och sköljmedel ? fördiskar kärlen enligt erhållna anvisningar och kan sortera kärlen rationellt ? hanterar de diskade kärlen hygieniskt och placerar dem på sina rätta platser ? rengör diskmaskinerna och förbehandlings- och sorteringsplatserna för kärlen och iakttar därvid god hygien ? utför vid behov en grundlig rengöring av diskmaskinerna enligt arbetsplatsens städplan
<p>Examinanden ser för sin del till att principen om en hållbar utveckling följs i restaurangen och väljer arbetsmetoder som skonar miljön.</p>	<p>Sortering och återvinning av avfall</p> <ul style="list-style-type: none"> ? sorterar avfallet i samband med sitt dagliga arbete och beaktar därvid en hållbar utveckling ? återvinner biologiskt nedbrytbart avfall, avfall för energiproduktion, glas, papp, metaller, papper och riskavfall enligt sorteringsanvisningarna på arbetsplatsen ? sorterar och återvinner också det avfall som uppstår vid sammankomster i lokaliteter som kunden anvisar och arrangerar vid behov att avfallet transporteras till närmaste återvinningsstation

Examinanden samarbetar med medlemmarna i sin arbetsgrupp, med samarbetsparterna och med kunderna. Examinanden utför sitt arbete med intresse och ansvarsfullt samt iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning (bl.a. kollektivavtal, arbetslagstiftning, lag om skydd i arbete) och övriga anvisningar för arbetsgemenskapen.

Examinanden uppskattar sitt arbete som restaurangkock, bedömer sina egna och den övriga arbetsgruppens prestationer och försöker förbättra helhetskvaliteten på

- ? undviker slöseri med engångsmaterial (aluminium- och plastfolier, flaskor, folieformar, plastaskar)
- ? använder engångskärl rationellt
- ? väljer om möjligt råvaror som har producerats nära den plats där de används
- ? förbrukar vatten och energi samt disk- och rengöringsmedel ändamålsenligt utan att slösa

Verksamhet i en arbetsgemenskap

- ? utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgemenskap, med samarbetsparterna och med kunderna
- ? engagerar sig i restaurangens mål och verksamhetsmetoder vid arrangerandet av festliga sammankomster
- ? förhåller sig positivt till de varierande arbetstiderna och övergår smidigt från en arbetsuppgift till en annan
- ? tolkar beställningsbekräftelser och gör nödvändiga ändringar i dem
- ? iakttar branschens lagstiftning i sitt arbete
- ? diskuterar tillsammans med medlemmarna i arbetsgruppen, samarbetsparterna och kunderna olika omständigheter som inverkar på sammankomstens resultat (t.ex. tidtabeller, specialkost, uppläggning av maträtter)
- ? följer reglerna på arbetsplatsen och de anvisningar för säkerhet i arbetet och för ergonomi som iakttas där
- ? ger på eget initiativ hjälp, ber om hjälp vid behov och tar sitt ansvar som medlem i ett team som arrangerar restaurangens beställnings- och festservicemåltider
- ? tar ansvar för sitt eget och arbetsgruppens arbete

Bedömning och utveckling av arbetet

- ? uppskattar sitt eget arbete och arbetsskickligheten hos medlemmarna i sin arbetsgrupp och medlemmarna i andra arbetsgrupper
- ? bedömer realistiskt sitt eget arbete och

arbetsplatsens beställnings- och festservice.	<p>arbetsgruppens verksamhet vid anordnande av festservice</p> <ul style="list-style-type: none"> ? ger konstruktiv feedback och tar emot feedback av kunder och av arbetsgruppens övriga medlemmar ? utvecklar aktivt sitt eget och arbetsgruppens arbete med hjälp av erhållen feedback ? upprätthåller och utvecklar sin yrkesskicklighet och hela arbetsgruppens verksamhet genom att aktivt skaffa sig information om nya för beställningsservering lämpliga maträtter och livsmedel och genom att följa med utvecklingen inom festservicen
---	---

c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

När examinanden avlägger examensdelen "Beställnings - och festservice i restauranger" skall han/hon uppfylla kraven på yrkesskicklighet i de obligatoriska delarna av examen.

Vid avläggandet av examensdelen "Beställnings- och festservice i restauranger" är det centralt att examinanden behärskar tillredning och uppläggning av maträtter som är lämpliga för beställningar och fester. Yrkesskickligheten i denna del av examen påvisas i autentiska arbetsmiljöer och arbetssituationer.

Lämpliga arbetsmiljöer för bedömningen av den yrkesskicklighet, som krävs i denna examensdel, är restauranger, beställningsrestauranger och festserviceföretag, som erbjuder omfattande och mångsidig beställnings- och festservice, antingen i sina egna eller i kundens lokaler.

Omfattningen och längden av de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågavarande yrkesexamen.

4 § TILLREDNING AV MÅLTIDER MED SPECIALKOST

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden utarbetar hälsosamma måltider för de vanligaste specialdieter (enligt näringsrekommendationerna) och förvissas sig med hjälp av näringsämneskalkyler om att dietrekommendationerna följs. Examinanden omvandlar måltiderna så att de motsvarar kundernas behov och krav och restaurangens kvalitets- och lönsamhetsmål.</p>	<p>Planering av måltider med specialkost</p> <ul style="list-style-type: none"> ? omvandlar arbetsplatsens matsedel och beaktar därvid hälsoskäl (t.ex. celiaki, diabetes, laktosintolerans och födoämnesallergier) samt vegetarisk kost och kulturellt betingade begränsningar (islam, judendom osv.) ? omvandlar och utarbetar vid behov nya

<p>Examinanden arbetar självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp vid sin organisering av tillredningen av måltider med specialkost.</p>	<p>recept för nya kundsituationer (nya former av specialkost, nya maträtter, ändringar i portionsstorlek och i antal kunder, temaveckor osv.)</p> <ul style="list-style-type: none"> ? tillämpar näringsrekommendationerna vid sin planering av måltider som motsvarar behoven hos olika kundgrupper och utnyttjar dator vid sina näringsämneskalkyler ? kontrollerar innehållet av de vanligaste näringsämnena i specialkosten ? bedömer de kritiska näringsämnena i specialdieterna och gör förslag till ändringar ? tar aktivt reda på kundens behov och uppfyller i mån av möjlighet kundens önskemål om specialkost ? beräknar svinnet och täckningsbidraget för portionerna och gör med datorns hjälp priskalkyler enligt praxis på arbetsplatsen ? ser för sin del till att dietmåltiderna främjar kundernas välbefinnande och upprätthåller och främjar deras hälsa ? upprätthåller sin yrkeskunskap genom att kontinuerligt skaffa sig ny information om specialkost, näringsfrågor, matkultur och livsmedel ? utnyttjar i sitt arbete inhemsk och utländsk litteratur inom branschen och andra kunskapskällor (t.ex. Internet) <p>Organisering av arbetet</p> <ul style="list-style-type: none"> ? planerar och organiserar sitt arbete i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp utgående från matsedeln (och näringsrekommendationerna) ? utnyttjar basmatlagningen vid tillredningen av måltider med specialkost ? deltar i planeringen av inköp av speciallivsmedel och gör vid behov beställningar enligt praxis i restaurangen ? tidsplanerar och periodiserar självständigt arbetsuppgifterna vid tillredningen
---	---

Examinanden försäkras sig om att livsmedlen är av hög kvalitet, säkra och lämpliga för sitt ändamål. Examinanden väljer och använder förärbetena och för tillredningen av dietmaten ändamålsenliga metoder, maskiner och apparater och beaktar därvid säkerheten i arbetet samt arbetsplatsens kvalitets- och lönsamhetsmål.

Examinanden tillreder maträtterna för måltider med specialkost så att de motsvarar kundernas behov och restaurangens

av specialkost

- ? bedömer eller beräknar det svinn som uppstår och reserverar livsmedelsmängderna för matlagningen enligt receptet (beaktar utvinningen)

Förbehandling och förberedelser för matlagning

- ? väljer och använder bas- och speciallivsmedel mångsidigt och ändamålsenligt (beaktar t.ex. näringsvärde, hållbarhet, lämplighet, variation, säsongvaror osv.)
- ? följer på förhand utarbetade standardrecept (använder t.ex. de råvaror som ingår i recepten, mäter upp eller väger dem noggrant)
- ? bedömer eller beräknar svinn vid förbehandlingen och tillredningen och undviker medvetet att svinn uppstår
- ? väljer för olika livsmedelsgrupper ändamålsenliga behandlingsplatser och metoder, som uppfyller kraven på livsmedelshygien
- ? ordnar sitt arbetsställe så att det fungerar väl
- ? använder arbetsredskap, maskiner och apparater rationellt, effektivt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet i arbetet, ergonomi, energiförbrukning)
- ? avkyler, tinar och förvarar förbehandlade och förberedda produkter på ett säkert sätt i för dem fastställda förråd och vid rätt temperatur
- ? sköter sin personliga hygien och sin handhygien (använder skyddshandskar vid behov)
- ? rengör förbehandlings- och tillredningsredskapen
- ? diskar tillredningskärlen efter de olika arbetskedena på ett ändamålsenligt sätt, med maskin eller för hand
- ? sorterar det uppkomna avfallet enligt erhållna anvisningar

Tillredning av maträtter för måltider med specialkost

restaurangen och enligt sammankomstens natur samt bedömer kvaliteten på produkterna.

Examinanden betjänar dietkunder vid behov och engagerar sig i sitt arbete för arbetsplatsens verksamhetsidé och servicekultur, råder och handleder kunderna och konsulterar andra i frågor som gäller tillredning av dieträtter.

Examinanden samarbetar med medlemmarna i sin arbetsgrupp, samarbetsparterna och kunderna. Examinanden utför sitt arbete med intresse och ansvarsfullt samt iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning (bl.a. kollektivavtal, arbetslagstiftning, lag om skydd i arbete) och övriga anvisningar och avtal för arbetsgemenskapen.

måltiderna med specialkost

- ? bedömer sensoriskt kvaliteten på maträtterna i sina måltider med specialkost (utseende, smak, doft, sammansättning)
- ? färdigställer maträtterna i måltider med specialkost (avsmakar, smaksätter, garnerar)
- ? väljer det för sammankomsten lämpliga serveringssättet och lägger upp maträtterna vackert
- ? lägger upp maträtterna enligt portionsstorlekarna i restaurangen
- ? ansvarar för hållbarheten för sina måltider med specialkost genom att använda metoder för egenkontroll (temperaturmätningar och prover av maten)

Kundbetjäning

- ? engagerar sig i sitt arbete i restaurangens verksamhetsprinciper och servicekultur
- ? tar aktivt reda på de individuella behoven hos kunder som behöver specialkost och betjänar kunderna enligt situationens krav
- ? ger råd och handleder kunderna i frågor som gäller specialkost och redogör vid behov för den övriga personalen för maträtternas innehåll
- ? klarar sig i sin betjäning av kunderna på ett främmande språk
- ? utnyttjar i sitt arbete litteratur på främmande språk (grundnivån i allmänna språkexamina)

Verksamhet i en arbetsgemenskap

- ? utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgemenskap, andra arbetsgrupper, samarbetsparterna och kunderna
- ? tar ansvar för tillredningen av måltider med specialkost, för sina val och för följderna av dem (beaktar dem av restaurangens kunder vilkas hälsotillstånd påverkas av specialkosten)
- ? har samarbetsförmåga och vill utvecklas i sitt yrke

Examinanden uppskattar sin bransch och sitt arbete som restaurangkock, bedömer sina egna och arbetsgruppens prestationer och försöker förbättra den totala kvaliteten på restaurangens förplägnadsservice för kunder som behöver specialkost.

- ? tar emot och ger feedback på ett sakligt sätt och är redo att ändra sin verksamhet enligt erhållen feedback
- ? följer bestämmelserna i lagstiftningen för branschen och anvisningar och avtal på arbetsplatsen

Bedömning och utveckling av arbetet

- ? förhåller sig positivt och uppskattande till sin bransch och sitt arbete och till det arbete som de övriga medlemmarna i arbetsgruppen utför
- ? bedömer realistiskt sin egen och arbetsgruppens verksamhet i restaurangen som producenter av förplägnadsservice för kunder som behöver specialkost
- ? utvecklar sin egen verksamhet utgående från feedback från kunderna och från arbetsgruppens medlemmar
- ? upprätthåller och utvecklar sin yrkesskicklighet och hela arbetsgemenskapens verksamhet genom att aktivt skaffa sig information och följa med utvecklingen inom frågor som gäller specialkost
- ? arbetar aktivt för att uppnå gemensamt överenskomna mål
- ? lägger fram förslag till förbättringar av den specialkost som tillreds i restaurangen

c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

När examinanden avlägger examensdelen "Tillredning av måltider med specialkost" skall han/hon uppfylla kraven på yrkesskicklighet i de obligatoriska delarna av examen.

Det centrala vid avläggandet av examensdelen "Tillredning av måltider med specialkost" är att examinanden yrkesmässigt behärskar matlagning i restaurang, har kännedom om specialkost, följer näringsrekommendationerna och kan tillämpa dem för de av restaurangens kunder som behöver specialkost.

Lämpliga arbetsmiljöer för bedömningen av den erfordrade yrkesskickligheten är restauranger, badinrättningar, hotell, fartyg, flygbolag och festserviceföretag i vilkas verksamhetsidé ingår mångsidig och tillräckligt omfattande tillredning av specialkost.

Omfattningen och längden för de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågavarande yrkesexamen.

5 § TILLREDNING AV MÅLTIDER MED VEGETARISK KOST

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
Examinanden följer vid sin planering grunderna för utarbetandet av de vanligaste vegetariska dieterna och utför sitt arbete enligt arbetsplatsens verksamhetsidé och kvalitetsmål vid planeringen av vegetariska måltider som motsvarar kundernas behov och förväntningar och som följer näringsrekommendationerna.	Planering av måltider med vegetarisk kost <ul style="list-style-type: none">? iakttar principerna för de i Finland vanligaste formerna för vegetarisk kost och utländska trender i fråga om vegetarisk kost vid sin planering av matsedeln och maträtterna för kunder som önskar vegetarisk kost? har kännedom om grunderna för användning av vegetarisk kost (bl.a. hälsoskäl och religiösa, etiska, ekologiska, ekonomiska, filosofiska, kulturella och andra grunder)? följer principerna för matsedelsplanering och planerar självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp matsedlar för vegetarisk kost för standardmåltider (frukost, lunch, middag), för temaveckor, fester och olika slag av sammankomster? planerar produkter som motsvarar behoven hos kunder som önskar vegetarisk kost och beaktar därvid säsongvariationer och förändringar i trenderna? planerar för arbetsplatsen kalla och varma förrätter och huvudrätter samt bakverk (grötter och andra frukosträtter, sallader, soppor, gryrätter och raguer, så-

<p>Examinanden utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp vid organiseringen av tillredningen av maträtter för måltider med vegetarisk kost, väljer ändamålsenliga livsmedel för maträtterna och reserverar av dessa livsmedel enligt recepten.</p>	<p>ser, stuvningar och moser, ugnsrätter och pajer, färser, biffar och bullar, rulader och plättar, fyllda grönsaker och rotfrukter, grönsaks- och potatisbirätter, bakverk, bredbara pålägg och ostar, efterrätter, drycker m.m.)</p> <ul style="list-style-type: none"> ? planerar matrecept för råkost och för levande föda (t.ex. groddning, odling av broddar) ? utarbetar nya produkter enligt kundernas eller kundgruppernas behov (festrätter, maträtter för olika slag av sammankomster) ? omvandlar och standardiserar vid behov recept för vegetariska maträtter (för storar och förminskar recepten enligt antalet matgäster och enligt portionsstorleken) ? beaktar näringsrekommendationerna och sammanställer fullvärdiga måltider med hjälp av pyramiden för vegetarisk kost eller kostcirkeln ? utför näringsämneskalkyler för måltiderna och kontrollerar mängden av de vanligaste näringsämnena i dieten ? förvissas sig om intaget av kritiska näringsämnen vid måltiderna ? beräknar svinnet vid tillagningen av maträtterna och räknar ut maträtternas försäljningspris enligt restaurangens bidragsmål ? utnyttjar branschens dataprogram mångsidigt och enligt praxis på arbetsplatsen ? utnyttjar i sitt arbete inhemsk och utländsk litteratur inom branschen <p>Organisering av arbetet</p> <ul style="list-style-type: none"> ? planerar och organiserar sitt arbete i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp, utgående från matsedeln med vegetarisk kost ? tidsplanerar och periodiserar självständigt arbetsuppgifterna vid tillredningen av vegetariska maträtter ? väljer de livsmedel som är lämpligast för vegetarisk kost och vegetariska maträtter och reserverar de rätta mängderna av födoämnen (bedömer eller beräknar det
--	--

Examinanden tar emot och förvarar på ett ändamålsenligt sätt bas- och special-livsmedel ur olika produktgrupper, iakttar bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen, planen för egenkontroll och hygienbestämmelserna samt följer reglerna för arbetet och de avtal som har ingåtts inom arbetsgemenskapen.

svinn som uppstår och kontrollerar utvinningen för produkten)

- ? använder livsmedel ändamålsenligt och mångsidigt (grönsaker och rotfrukter, bär och frukt, spannmålsprodukter och baljväxter, nötter och frön, svamp, kryddörter, kryddor och sötningsmedel, havstång, mjölk och mjölkprodukter, ägg och äggprodukter och näringsfetter)
- ? använder med variation produkter som ersätter kött, fisk eller ägg (bönor, nötter och frön) för att näringsrekommendationerna skall tillgodoses (proteinintaget)
- ? använder säsongvaror, naturenligt odlade ekoprodukter och hälsofrämjande (funktionella) livsmedel på ett ändamålsenligt sätt och enligt praxis på arbetsplatsen
- ? bedömer vid sina val priserna på produkter med olika förädlingsgrad

Mottagning och förvaring av livsmedel

- ? konstaterar sensoriskt och vid behov genom mätningar mängden, kvaliteten och hållbarheten för de mottagna och använda livsmedlen
- ? meddelar sin förman om avvikelser i fråga om kvalitet eller mängd
- ? överför produkterna till förråden för respektive produktgrupper enligt principen "first in - first out"; iakttar och följer de förvaringstider som har fastställts för produktgrupperna
- ? följer sensoriskt och genom temperaturmätningar med temperaturen i förråden och för produkterna och gör anteckningar på överenskommet sätt
- ? antecknar och meddelar eventuella brister i fråga om produkterna i förråden
- ? iakttar anvisningarna och bestämmelserna angående den hygieniska nivån i förråden och rengör förråden enligt städplanen
- ? sorterar det uppkomna avfallet enligt erhållna anvisningar

Examinanden tillreder vegetariska maträtter och måltider enligt kundgruppernas smakvanor och följer därvid portionsstandarder, standardiserade recept och en på förhand uppgjord budget. Examinanden använder ändamålsenliga förbehandlings- och tillredningsmetoder och utför sitt arbete enligt kökets verksamhetsprinciper och med den teknologi som är tillgänglig i köket.

Tillredning av maträtter för måltider med vegetarisk kost

- ? tidsplanerar självständigt sina arbetsuppgifter vid tillredningen av vegetariska maträtter (förbehandling, tillredning, färdigställande)
- ? tillreder grötar och andra frukosträtter, sallader, soppor, gryträtter och raguer, såser, stuvningar och moser, ugnsrätter och pajer, färser, biffar och bullar, rulader och plättar, fyllda grönsaker och rotfrukter, grönsaks- och potatisbirätter, bakverk, bredbara pålägg och ostar, efterrätter och drycker
- ? följer på förhand utarbetade standardrecept (mäter upp eller väger, tidsplanerar, dimensionerar och periodiserar arbetet)
- ? väljer de för olika livsmedelsgrupper lämpligaste förbehandlings- och tillredningsplatserna och de ändamålsenligaste arbetsredskapen och arbetsmetoderna
- ? bedömer eller beräknar det svinn som uppstår vid förbehandlingen och tillredningen av livsmedlen, undviker med vetet uppkomsten av svinn och kontrollerar att livsmedelsmängden är tillräcklig (utvinning)
- ? väljer ändamålsenliga tillredningsmetoder för de vegetariska maträtterna och livsmedlen på matsedeln för att maträtterna skall bibehålla sin vackra färg och sin naturliga smak (kokar, ångkokar, steker i panna eller gräddar i ugn, gratinerar, eftersteker, groddar, odlar broddar)
- ? använder vid tillredningen ändamålsenliga apparater (t.ex. snabbkokare, tryckkokskåp, kombinationsugn, konvektionsugn, stekugn, stekbord, spis, mikrovågsugn)
- ? väljer och använder maskiner, apparater och redskap effektivt, tryggt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet i arbetet, egenkontroll, energiförbrukning)
- ? utför sitt arbete metodiskt genom att vid

	<p>behov planera arbetsskedena som seriearbeten</p> <ul style="list-style-type: none"> ? diskar förbehandlings- och tillredningskärnen med maskin eller för hand efter avslutat arbetsskede och rengör arbetsställen, maskiner och apparater efter användningen med överenskomna metoder och rengöringsmedel ? sköter sin personliga hygien och sin handhygien (använder skyddshandskar vid behov) ? följer principerna för avfallshantering (hanterar och sorterar olika slag av avfall enligt de bestämmelser och anvisningar som gäller avfallet) ? tar ansvar för sina arbetsuppgifter genom att till överenskommet pris tillreda vegetariska maträtter, portioner och måltider som uppfyller kvalitetskraven
<p>Examinanden bedömer kvaliteten på sina vegetariska maträtter och måltider samt planerar och lägger upp dem enligt sammankomstens natur och praxis på arbetsplatsen.</p>	<p>Färdigställande och uppläggning</p> <ul style="list-style-type: none"> ? bedömer sensoriskt kvaliteten på sina vegetariska maträtter (utseende, smak, doft) ? färdigställer maträtterna (avsmakar, smaksätter och garnerar) och använder därvid för vegetariska maträtter lämpliga kryddor och garnityr (t.ex. kryddörter) ? portionerar maträtterna eller portionerna enligt standarderna (iakttar portiönsstorlekarna) ? kontrollerar temperaturen med termometer, gör anteckningar på överenskommet sätt, tar prover enligt planen för egenkontroll och förvarar produkterna på överenskommet sätt
<p>Examinanden tillreder specialkost för matgäster som önskar vegetariska maträtter och beaktar också behoven hos kunder som representerar andra kulturer och religioner.</p>	<p>Måltider med specialkost</p> <ul style="list-style-type: none"> ? tillreder vegetariska måltider med specialkost som kunder önskar av hälsoskäl (födoämnesallergi, laktosintolerans, celiaki, diabetes m.m.) eller av religiösa, kulturella eller etiska orsaker
<p>Examinanden utför vid behov sitt arbete vid kundbetjäningsskivan, engagerar sig i sitt arbete för arbetsplatsens verksamhetsidé och servicekultur, ger</p>	<p>Kundbetjäning</p> <ul style="list-style-type: none"> ? engagerar sig i sitt arbete i arbetsplatsens verksamhetsprinciper och servicekultur ? betjänar kunderna enligt situationens

råd och handleder kunderna och konsulterar andra i frågor som gäller vegetarisk kost.

Examinanden samarbetar med medlemmarna i sin arbetsgrupp, med samarbetsparterna och med kunderna. Examinanden utför sitt arbete med intresse och under ansvar och iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning (bl.a. kollektivavtal, arbetslagstiftning, lag om skydd i arbete) och övriga anvisningar och avtal för arbetsgemenskapen.

Examinanden uppskattar sin bransch och sitt arbete vid tillredningen av vegetariska måltider, bedömer sina egna och arbetsgruppens prestationer och försöker förbättra helhetskvaliteten på arbetsplatsens förplägnadsservice för kunder som önskar vegetarisk kost.

krav, beaktar och tar aktivt reda på kundernas individuella behov

? råder och handleder kunderna i frågor som gäller vegetarisk kost och konsulterar t.ex. den övriga personalen

Verksamhet i en arbetsgemenskap

? utför sitt arbete självständigt och i friktionsfritt samarbete med medlemmarna i sin arbetsgemenskap, med samarbetsparterna och med kunderna

? utför sitt arbete i gott samarbete med såväl inhemska arbetstagare som arbetstagare från andra kulturer

? kommunicerar på ett begripligt sätt med de andra arbetstagarna på det språk som krävs i arbetsgemenskapen

? har samarbetsförmåga och samarbetsvilja

? tar ansvar för tillredningen av sina vegetariska måltider, för sina val och för följderna av dem

? motiverar sina lösningar utgående från de värderingar och principer som styr tillredningen av vegetariska måltider

? tar emot feedback och ger arbetsgruppens övriga medlemmar feedback och är beredd att ändra sin verksamhet enligt erhållen feedback

? utför sitt arbete flexibelt på det sätt som föränderliga situationer kräver

? bedömer utgående från erhållen feedback om kunderna är nöjda

Bedömning och utveckling av arbetet

? förhåller sig positivt och uppskattande till sin bransch och sitt arbete och till andras arbete

? bedömer realistiskt sin egen och arbetsgemenskapens verksamhet som producerer av förplägnadsservice för kunder som önskar vegetarisk kost

? utvecklar sin egen verksamhet utgående från feedback från kunderna och från arbetsgruppens medlemmar

? upprätthåller och utvecklar sin yrkesskicklighet och hela arbetsgemenskapens verksamhet genom att aktivt skaffa sig information och genom att följa med

	<p>utvecklingen i fråga om vegetarisk kost och tillredningen av vegetariska maträtter</p> <p>? arbetar aktivt för att uppnå gemensamt överenskomna mål och lägger fram förslag till förbättringar av verksamheten i arbetsgemenskapen</p>
--	---

c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

När examinanden avlägger examensdelen "Tillredning av måltider med vegetarisk kost" skall han/hon uppfylla kraven på yrkesskicklighet i de obligatoriska delarna av examen.

Det centrala när denna examensdel avläggs är att examinandens yrkesmässigt behärskar matlagning, har kännedom om vegetarisk kost, följer näringsrekommendationerna och kan tillämpa dem för kunder som behöver vegetarisk kost.

Yrkesskickligheten i denna del av examen påvisas i autentiska arbetsmiljöer och arbetssituationer. Lämpliga arbetsmiljöer för bedömningen av den yrkesskicklighet, som krävs i denna examensdel, utgörs av företag vars verksamhetsidé är att erbjuda kunderna förplägnadsservice och där man tillreder och serverar mångsidiga vegetariska måltider i tillräcklig omfattning.

Omfattningen och längden för de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågavarande yrkesexamen.

6 § MATLAGNING I ETNISKA RESTAURANGER

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden planerar tillredningen av portioner och måltider utgående från kundernas behov i enlighet med den etniska restaurangens verksamhetsidé och kvalitetsmål och med respekt för värderingarna, uppfattningarna, sederna och traditionerna i restaurangens nationella matkultur.</p>	<p>Organisering och tidsplanering av arbetet</p> <p>? beaktar vid planeringen av sitt arbete särdragen i den etniska restaurangens kök samt matlagningens historia, traditionerna och dagens inverkan på matlagningen</p> <p>? har kännedom om sederna inom den aktuella matkulturen och de vanor, uppfattningar och värderingar som hör samman med maten och måltiderna</p> <p>? planerar och ordnar sitt arbete enligt den uppgjorda matsedeln och enligt beställningarna i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp</p> <p>? tidsplanerar självständigt sina arbetsuppgifter (arbetsskedena vid tillredningen av portioner och måltider)</p> <p>? organiserar sitt arbete med beaktande av kundernas behov och den etniska restau-</p>

Examinanden tar emot och förvarar livsmedel ur olika produktgrupper på ett ändamålsenligt sätt och iakttar de regler som styr arbetet och de avtal som har ingåtts inom arbetsgemenskapen. Examinanden beaktar säkerhetsfaktorer i samband med förvaring av livsmedel och iakttar bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen, planen för egenkontroll och hygienbestämmelserna.

Examinanden väljer och använder ändamålsenliga metoder, maskiner och apparater vid sina förberedelser för matlagningen och beaktar därvid säkerheten i arbetet och såväl restaurangens kvalitets- och lönsamhetsmål som den etniska matkulturens traditioner (bl.a. värderingar, uppfattningar).

rangens resurser (beaktar bl.a. affärsidén, kökslokaliteterna, verksamhetsmetoderna, beställningarna, tidpunkten och personalens yrkesskicklighet)

Mottagning och förvaring av livsmedel

- ? kontrollerar mängden och kvaliteten för de livsmedel som tas emot för förvaring
- ? känner till och bedömer kvaliteten på speciallivsmedel och ser till att de förvaras på ett ändamålsenligt sätt
- ? meddelar sin förman om avvikelser i fråga om kvalitet eller mängd
- ? antecknar och meddelar om eventuella brister i fråga om produkterna i förråden
- ? överför produkterna till förråden för respektive produktgrupper enligt principen "first in - first out" och följer de förvaringstider som har fastställts för produktgrupperna
- ? följer sensoriskt och genom temperaturmätningar med temperaturer i förråden och för produkterna och gör anteckningar på överenskommet sätt
- ? iakttar anvisningarna och bestämmelserna angående den hygieniska nivån i förråden och rengör förråden enligt städplanen
- ? sorterar det uppkomna avfallet enligt erhållna anvisningar
- ? tar för sin del ansvar för förråden

Förbehandling och förberedelser för matlagning

- ? väljer de rätta platserna för förbehandling och förberedelserna och de lämpligaste arbetsredskapen och arbetsmetoderna för livsmedel ur olika produktgrupper
- ? ordnar sitt arbetsställe så att det fungerar väl och använder arbetsredskap, maskiner och apparater rationellt, effektivt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet, ergonomi, energiförbrukning)
- ? utför sina förbehandlingsuppgifter och sina förberedelser för matlagningen med respekt för seder, uppfattningar och traditionsbundna regler inom den etniska matkulturen
- ? bedömer det svinn som uppstår och för-

<p>Examinanden tillreder produkter enligt restaurangens affärsidé av livsmedel som är typiska för den etniska restaurangen och för den etniska matkulturen och deltar i att producera service. Examinanden utnyttjar och tillreder vid matlagningen också andra livsmedel än de som är typiska för den aktuella matkulturen.</p>	<p>vissat sig i förbehandlings- och förberedelseskedjet om mängden och kvaliteten för de livsmedel som behövs vid matlagningen</p> <ul style="list-style-type: none"> ? hanterar livsmedlen hygieniskt och undviker kontamination ? avkyler, tinar och förvarar förbehandlade och förberedda produkter på ett tryggt sätt i för dem fastställda förråd och vid rätt temperatur ? sorterar enligt erhållna anvisningar det avfall som uppstår vid förbehandlingen och förberedelserna för matlagningen ? undviker medvetet att svinn uppstår vid förbehandlingen och förberedelserna ? sköter sin personliga hygien och sin handhygien och använder vid behov skyddshandskar ? diskar förbehandlings- och tillredningskärlen efter de olika arbetsskedena med maskin eller för hand ? tar för sin del ansvar för förbehandlingen och förberedelserna <p>Förberedelser för måltider</p> <ul style="list-style-type: none"> ? tillreder maträtter och matportioner med respekt för traditionerna och visar genom sin inställning uppskattning för de arbetsätt som är typiska för den aktuella matkulturen (engagemang) ? väljer och använder vid matlagningen bas- och speciallivsmedel som är typiska för matkulturen ? tillreder förrätter, huvudrätter och efterrätter enligt restaurangens matsedlar och enligt restaurangens affärsidé och kvalitetsmål ? använder vid matlagningen också andra livsmedel än de som är typiska för den aktuella matkulturen och beaktar restaurangens kvalitets- och lönsamhetskrav för maträtterna och matportionerna ? beaktar livsmedlens förädlingsgrad, möjligheterna att ersätta dem och deras lämplighet vid matlagningen ? planerar verksamheten vid sitt arbetsställe och tidsplanerar, dimensionerar och
--	---

Examinanden tillreder maträtter och matportioner med arbetsmetoder och arbetsredskap, som är typiska för den etniska restaurangens matkultur, följer därvid restaurangens matsedlar och kvalitetsmål och beaktar vid sin matlagning kundernas behov och förväntningar.

periodiserar självständigt sitt arbete enligt de föränderliga situationerna

- ? använder bas- och speciallivsmedel på ett ändamålsenligt sätt, beaktar säsongvaror och utnyttjar i mån av möjlighet "överbliven mat" från föregående dag
- ? följer de matrecept, portionskort och portionsvikter som har fastställts för restaurangen
- ? bakar bröd, salta och söta pajer och bakverk för servering i restaurangen
- ? rengör maskiner, apparater och arbetsbord som använts vid matlagningen med ändamålsenliga rengöringsmedel, redskap och metoder
- ? ser i sitt matlagningsarbete hela tiden till att arbetsstället är snyggt och hygieniskt
- ? diskar matlagningskärlen efter de olika arbetsskedena i maskin eller för hand

Tillredning av måltider

- ? använder vid sin matlagning arbetsredskap, maskiner och apparater mångsidigt, effektivt, ekonomiskt och tryggt och så att matportionerna i restaurangen blir färdiga vid överenskommen tidpunkt
- ? tillreder självständigt och i samarbete med den övriga personalen matportioner och måltider i en etnisk restaurang med de tillredningsmetoder som är typiska för den aktuella matkulturen
- ? tillämpar tillredningsmetoderna vid matlagningen på det sätt som har fastställts i den etniska restaurangen
- ? smaksätter maträtterna och matportionerna enligt det förfarande som är brukligt inom den aktuella matkulturen och i restaurangen samt enligt erhållna anvisningar
- ? försäkras sig om kvaliteten (bl.a. mögnadsgrad och färg) på birätterna till portionerna och om tidsplaneringen för birätterna
- ? bedömer sensoriskt kvaliteten på sina maträtter och ansvarar för sin del för sina matportioner
- ? tillreder maträtterna med hänsyn till kund-

Examinanden planerar och verkställer uppläggningsplanen av maträtterna i en etnisk restaurang för servering på tallrik eller från fat, på gående bord och i byffé eller på ett för den aktuella matkulturen typiskt serveringssätt.

Examinanden känner till de allmänna hälsoskäl och kulturella orsaker som kräver en förändring av kosten och tillämpar vid sin matlagning sina kunskaper om de vanligaste formerna av specialkost.

ernas religion, kultur, övertygelse och smakvanor

- ? utför vid sin matlagning med gott resultat samtidigt olika arbetsuppgifter i olika skeden av tillredningen och övergår smidigt från en arbetsuppgift till en annan enligt vad situationen kräver
- ? tar prover enligt planen för egenkontroll och förvarar dem på överenskommen sätt

Uppläggning av måltider

- ? planerar, färdigställer och lägger upp (avsmakar, smaksätter, garnerar) måltiderna i en etnisk restaurang och bedömer sensoriskt kvaliteten, temperaturen och smakligheten för sina maträtter
- ? beaktar vid planeringen och verkställandet av uppläggningsplanen de typiska sederna för den etniska restaurangen och för den aktuella matkulturen
- ? planerar, tillreder och lägger upp maträtterna för servering på tallrik, från fat, på gående bord eller i byffé eller på ett för den aktuella matkulturen typiskt serveringssätt och beaktar därvid kundernas behov och förväntningar, sammankomstens natur, tidpunkten och restaurangens kvalitetsmål
- ? verkställer uppläggningsplanen med beaktande av maträtternas färg, konsistens och utseende samt samstämmigheten mellan råvarorna och tillredningssättet enligt den aktuella matkulturens krav
- ? kontrollerar temperaturen med termometer och gör anteckningar enligt planen för egenkontroll

Tillredning av specialkost

- ? tillreder smakliga och för den aktuella matkulturen typiska maträtter för kunder som behöver specialkost (personer med celiaki, laktosintolerans, diabetes eller allergi) och för kunder som önskar vegetarisk kost
- ? beaktar vid sin matlagning hur olika kulturer och religioner inverkar på matvanorna
- ? omvandlar och tillreder självständigt por-

Examinanden visar samarbetsförmåga i sitt arbete som medlem i en arbetsgrupp, utför sitt arbete engagerat och ansvarsfullt och iakttar därvid bestämmelserna i branschens lagstiftning (bl.a. kollektivavtal, arbetslagstiftning, lag om skydd i arbete) samt andra anvisningar och bestämmelser som gäller arbetsgemenskapen. Examinanden samarbetar framgångsrikt med sin egen arbetsgrupp och med restaurangens olika avdelningar.

Examinanden engagerar sig vid behov i att betjäna kunder enligt restaurangens servicekultur och klarar sig vid sin kundbetjäning på ett främmande språk. Examinanden rekommenderar företagets produkter och service för kunderna och ger vid behov råd vid valet av matportioner.

tioner eller måltider så att de är lämpliga för personer som behöver specialkost och så att de motsvarar matsedelns (maträtt, konsistens, form, färg, uppläggning)

Verksamhet i en arbetsgemenskap

- ? engagerar sig i arbetsgemenskapens mål och arbetsmetoder
- ? utför sitt arbete i gott samarbete med såväl inhemska arbetstagare som arbetstagare från andra kulturer
- ? kommunicerar på ett begripligt sätt med de andra arbetstagarna på det språk som krävs i arbetsgemenskapen
- ? övergår smidigt från en arbetsuppgift till en annan på det sätt som de föränderliga situationerna kräver
- ? har samarbetsförmåga och samarbetsvilja och tar för sin del ansvar för arbetsgruppens arbete
- ? tar för sin del ansvar för sina val vid matlagningen och för följderna av dem
- ? känner till det centrala innehållet i arbetslagstiftningen och de skyldigheter och rättigheter som kollektivavtalet medför för arbetstagarna
- ? följer de allmänna reglerna på arbetsplatsen samt reglerna för säkerhet i arbetet och de ergonomiska anvisningarna

Verksamhet inom kundbetjäning

- ? beaktar kundernas behov och önskemål och finner lösningar för dem
- ? klär sig på det sätt som kundbetjäningen kräver och uppträder vid sin kundbetjäning enligt reglerna för ett gott uppförande och enligt principerna för god service
- ? klarar sig vid sin kundbetjäning på ett främmande språk
- ? använder för den aktuella matkulturen typisk mat- och serviceterminologi vid sin presentation och rekommendation av restaurangens matportioner och service
- ? är medveten om restaurangens verksamhetsprinciper och förbinder sig att arbeta enligt restaurangens servicekultur

<p>Examinanden uppskattar sin bransch och sitt arbete som restaurangkok i en etnisk restaurang, bedömer sina egna och arbetsgruppens prestationer och försöker förbättra helhetskvaliteten på restaurangens mat- och serviceprodukter.</p>	<p>Bedömning och utveckling av arbetet</p> <ul style="list-style-type: none"> ? förhåller sig positivt och uppskattande till sitt arbete som restaurangkok ? uppskattar det arbete som utförs av medlemmarna i arbetsgruppen och i andra arbetsgrupper och deras arbetsskicklighet ? är intresserad av den etniska matkulturen; upprätthåller och utvecklar sin yrkesskicklighet genom att aktivt söka information och följa med utvecklingen inom branschen ? utnyttjar litteratur på främmande språk vid matlagningen och vid planeringen av den ? bedömer realistiskt sin egen och arbetsgemenskapens verksamhet och lägger fram förslag till förbättringar av före tagets verksamhet ? använder sin arbetstid effektivt ? utvecklar sin verksamhet utgående från feedback från kunderna och från arbetsgruppens medlemmar ? är lärorik och villig att vidareutveckla sig ? arbetar aktivt för att uppnå gemensamt överenskomna mål
--	--

c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

När examinandena avlägger examensdelen "Matlagning i etniska restauranger" skall han/hon uppfylla kraven på yrkesskicklighet i den obligatoriska examensdelen "Tillredning av frukost-, lunch- och middagsrätter".

Det centrala vid avläggandet av denna examensdel är att examinandena behärskar matproduktionsprocessen i etniska restauranger. I denna del av examen påvisas yrkesskickligheten i autentiska arbetsmiljöer och arbetssituationer. Lämpliga arbetsmiljöer för bedömningen av den yrkesskicklighet, som krävs i denna examensdel, är etniska matrestauranger som har ett mångsidigt urval av produkter på sina matsedlar och i vilka flera olika portioner och måltider tillreds samtidigt. De råvaror och arbetsmetoder, som används vid matlagningen, är typiska för den aktuella etniska matkulturen. Restaurangens affärsidé bygger på respekt för traditionerna inom den etniska matkulturen.

Omfattningen och längden för de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågasvarande examen.

I examensbetyget för yrkesexamen för restaurangkok eller i betyget över avläggandet av en del av examen antecknas i punkten "tilläggsuppgifter" vid platsen för de fristående proven (etnisk restaurang) en uppgift om den ifrågasvarande matkulturen (t.ex. nepalesiskt kök).

7. FÖRETAGSAMHET

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden känner till de förändringar som har skett inom branschen för förplägnadsservice, förstår hur olika slag av organisationer producerar förplägnadsservice och anser att förplägnadsserviceföretagen är betydande serviceproducenter.</p>	<p>Kundcentrerad företagsamhet</p> <ul style="list-style-type: none"> ? känner till olika sätt att producera förplägnadsservice (egen service, separat resultatenheter, privat företag) och jämför verksamheten i olika slag av organisationer som ger förplägnadsservice ? känner till de förändringar som har skett inom branschen för förplägnadsservice och inser deras betydelse och deras verkningar för framtiden ? har en uppfattning om framtiden för förplägnadsservicebranschen ? känner till lagstiftningen för utskänkning och vet hur den i praktiken skall iakttas ? har kännedom om verksamhetsbetingelserna för förplägnadsserviceföretagen inom sitt område och bedömer möjligheterna att inleda företagsverksamhet och de risker som det medför ? anser sitt arbete vara kundbetjäning, vilket kommer till synes i alla sammanhang ? är initiativrik, ansvarskännande och vänlig ? anser att målet för arbetet är att kunderna är nöjda ? inser betydelsen av sin yttre image vid serviceproduktionen
<p>Examinanden känner till basbegreppen inom företagsverksamheten och olika företagsformer, vet vilka faktorer som måste beaktas vid planeringen av företagsverksamhet och kan bedöma sina förutsättningar och möjligheter att verka som företagare.</p>	<p>Insikter om basbegreppen inom företagsverksamhet</p> <ul style="list-style-type: none"> ? känner till basbegreppen inom företagsverksamhet (t.ex. verksamhetsidé, affärsidé, verksamhetsplan) ? har kännedom om olika företagsformer och skillnaderna mellan dem ? känner till vilka åtgärder som behövs när ett företag grundas och vet var man kan få information om grundande av företag ? bedömer sina egenskaper, sina förutsättningar och sina resurser för att kunna verka som företagare

<p>Examinanden förstår och kan bedöma verksamheten i olika slag av företag, såväl ur sin egen synvinkel som eventuell blivande företagare som ur kundens och företagets synvinkel, och anser att kundfokusering, kvalitet, marknadsföring och kostnadsmedvetenhet är viktiga konkurrensmedel i ett företag.</p>	<p>Tillämpning av basbegreppen inom företagsverksamhet</p> <ul style="list-style-type: none"> ? planerar eller har kännedom om företagets verksamhet och mål (t.ex. bakgrunden, ägarna, företagsformen, organisationen, affärsidén, verksamhetsidén, finansieringsformen, kostnadsstrukturen) ? har kännedom om företagets kundsegment ? känner till verksamheten och målen för sitt kundobjekt ? känner till tillståndsfrågor och förfaranden i samband med grundandet av en utskänkingsrestaurang ? inser betydelsen av personligt säljarbete och marknadsföring som en del av företagsverksamheten ? känner till innebörden i ett serviceavtal och vet hur avtal görs upp ? inser vilken betydelse det har för utvecklingen av en kundrelation att serviceproducenten är tillförlitlig ? bedömer sitt företags reella konkurrensmedel nu och i framtiden (t.ex. pris, kvalitet, yrkeskunskap, kundbetjäning, tillförlitlighet) ? känner till nyckeltalen vid produktion av förplägnadsservice ? skaffar sig vid behov den information och sakkunnigservice, som behövs vid grundandet av företaget och i olika skeden av verksamheten
<p>Examinanden kan göra en övergripande bedömning av sin verksamhet som företagare.</p>	<p>Bedömning av eget arbete</p> <ul style="list-style-type: none"> ? bedömer sitt arbete ur serviceproducentens och ur kundens synvinkel ? utnyttjar erhållen feedback för att förbättra sitt arbete ? ändrar sin verksamhet så att kunderna blir nöjda

c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av examensdelen "Företagsamhet" är det centralt att examinandena har insikter i företagsverksamhet och kan bedöma sina förutsättningar som företagare. Denna examensdel avläggs som en separat modul. Vid denna tidpunkt avgörs om examinandena har uppnått den prestationsnivå, som fastställs i kriterierna för denna del.

För bedömningen av den yrkesskicklighet, som krävs i denna examensdel, lämpar sig objekt där examinanden har reella möjligheter att påvisa den omfattande yrkesskicklighet som examensdelen kräver. Omfattningen och längden för de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågavarande yrkesexamen.

8 § EXAMENSDEL INOM NÅGON ANNAN YRKESEXAMEN

c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

Examinanden kan bredda sin yrkesskicklighet genom att avlägga en valfri del av en yrkesexamen som har nära anknytning till branschen. Därvid bedöms om examinanden behärskar kraven på yrkesskicklighet enligt bedömningskriterierna för ifrågavarande examensdel, och avläggandet av examensdelen godkänns av respektive examenskommission. Examenskommissionen för hotell-, restaurang- och storköksbranschen beviljar betyg för yrkesexamen för restaurangkock, när examinanden har godkänts i samtliga moduler.

BILAGA

Beskrivning av restaurangkockarnas arbete

Det viktigaste yrkesmässiga kompetensområdet för restaurangkockarna är att av råvaror tillreda smakliga och vackert upplagda maträtter, portioner och måltider enligt restaurangens verksamhetsidé och affärsidé.

Restaurangkockarna beaktar i sitt arbete arbetsplatsens ekonomiska och kvalitativa mål. De deltar som medlemmar i en arbetsgrupp i planeringen av mat produkterna. Restaurangkockarna organiserar sitt arbete på eget initiativ. De behärskar mottagningen och förvaringen av livsmedlen och förbehandlings- och tillredningsmetoderna. Restaurangkockarna använder handredskap smidigt och effektivt. De utnyttjar i sitt arbete restaurangens maskiner och apparater på ett tryggt och ekonomiskt sätt. De utför sitt arbete så att de produkter som de tillreder är hälsosamma och trygga för kunderna. Restaurangkockarna tillreder de vanligaste måltiderna med specialkost. De tidsplanerar och periodiserar sina arbetsuppgifter så att maträtterna och måltiderna blir färdiga vid överenskommen tidpunkt. Restaurangkockarna är kapabla att samtidigt och med gott resultat tillreda flera olika maträtter eller måltider. De lägger upp mat portioner och måltider vackert och med jämn kvalitet som en del av arbetsplatsens servicekultur.

Till restaurangkockarnas uppgifter hör också rengöringen av produktions- och förrådslokaliteterna samt servicevården. De kan utföra de grundläggande uppgifterna inom kundbetjäningen och presenterar vid behov matprodukterna för kunderna. De klarar sig vid behov på ett inhemskt språk och minst ett främmande språk inom arbetsgemenskapen i restaurangköket och vid arbetsuppgifterna inom kundbetjäningen. De utnyttjar litteratur eller annat material på främmande språk som hjälp i sitt arbete. Restaurangkockarna är villiga och kan utveckla sitt arbete och är intresserade av att verka för kundernas bästa.

Restaurangkockarna kan ha som uppgift att tillreda vegetariska maträtter och de kan arbeta som kockar i etniska restauranger eller tillreda maträtter som företagare.

Restaurangkockarna kan också på ett naturligt sätt utveckla sin yrkesskicklighet i arbetsuppgifter inom kundbetjäningen i restaurangernas matsalar.

Utbildningsstyrelsen har godkänt dessa examensgrunder med stöd av lagen om yrkesinriktad vuxenutbildning.

De fristående examina är examina som särskilt planerats och utvecklats för att avläggas av den vuxna befolkningen.

Planeringen och genomförandet av de fristående examina baserar sig på ett nära samarbete mellan sakkunniga inom undervisning och arbetsliv.

UTBILDNINGSSTYRELSEN
Utbildningsstyrelsen/försäljning
Hagnäsgatan 2
Pb 380
00531 Helsingfors

Tfn: försäljning (09) 774 774 50
växel (09) 774 774
fax (09) 774 774 75
E-mail: myynti@oph.fi
Internet: www.oph.fi