

LOKAL ARBETSPLAN

Kurs : Restaurang och storkök A

Kurskod : MAKU 1207

Poäng : 200

1. MÅL

1.1 Nationella mål www.skolverket.se

1.2 Lokala mål

Mål som studerande skall ha uppnått efter avslutad kurs

Kunna tillaga ett urval av vanligt förekommande anrättningar inom verksamhetsområdet, både varma och kalla

Kunna använda varierande matlagningsmetoder för att uppnå ett bra slutresultat

Kunna använda rätt metoder för nedfrysning, upptining, varmhållning, nedkylning och kylförvaring av råvaror och färdigmat

Kunna planera och tillaga måltider för gäster med olika behov

2. BETYGSKRITERIER

2.1 Nationella betygskriterier

2.2 Lokala betygskriterier

Kriterier för betyg Godkänt

Studerande ska:

Tillaga vanliga anrättningar inom verksamhetsområdet med viss handledning

Använder rätt metoder för nedfrysning, upptining, varmhållning, nedkylning och kylförvaring av råvaror och färdigmat

Förstå rutiner för inköp, varumottagning och lageromsättning

Planerar med viss handledning måltider och inköp

Kriterier för betyg Väl godkänt

Studerande ska:

Planera och tillagar vanliga anrättningar med stöd av receptur eller annan muntlig eller skriftlig instruktion, samt bedömer slutresultatet

Laga anrättningar med vanligtvis god kvalitet, annars kunna utvärdera och eventuellt ompröva metod eller val av råvara

Värdera metoder och råvaror som används utifrån ett etiskt och miljöperspektiv

Arbeta i lag med andra samt ha överblick och initiativförmåga

Kriterier för betyg Mycket väl godkänt

Studerande ska:

Planera och tillaga vanliga anrättningar med val av metod och råvara bäst lämpad för tillfället, resultatet håller genomgående hög kvalitet

Visa på kostnadsmedvetenhet

Visa stort engagemang och ta ett stort ansvar inom arbetslaget och i det övergripande arbetet i köket

Post & besöks adress:

Löjtnant Granlunds väg 7

281 52 Hässleholm

E-mail: t4vux@hassleholm.se

Hemsida: www.t4vux.se

Telefon:

0451-26 80 01

0709-81 80 01

Fax:

0451- 805 38

3. EXEMPEL PÅ BETYGSBEDÖMNING

3.1 Bedömningsgrunder

Prestationer och handlag i det praktiska arbetet bedöms kontinuerligt: Närvaro är en förutsättning för godkänt betyg

Aktivt deltagande i arbete med planering, receptur, gruppuppgifter

Olika former av prov, muntliga och skriftliga redovisningar och inlämningsuppgifter kan förekomma