

Læreplan i kokkfaget Vg3 / opplæring i bedrift

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 5. februar 2008 etter delegasjon i brev av 26. september 2005 fra Utdannings- og forskningsdepartementet med hjemmel i lov av 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2008

Formål

Kokkfaget skal legge grunnlag for yrkesutøving innen tilberedning av mat på ulike typer serveringssteder. Faget skal bidra til å gi matopplevelse og legge grunnlag for trygge måltider av høy kvalitet. Videre skal kokkfaget fremme bruk av norske råvarer og norsk og samisk matkultur i inn- og utland. Kokkfaget skal også bidra til faglig videreutvikling ut fra nasjonale og internasjonale trender. Kokkfaget skal bidra til at faget videreføres som håndverksfag, og samtidig utvikle fagarbeidere med kompetanse til å ta i bruk ny teknologi.

Opplæringen skal legge vekt på smaksopplevelse, sensorikk, estetikk og ernæring. Videre skal opplæringen legge vekt på utnytting av ressurser og råvarer, tilberedningsmetoder, hygiene og økonomi. All matproduksjon skal ha et kvalitetsstyringssystem basert på fareanalyse og kritiske kontrollpunkter. Opplæringen skal også bidra til å utvikle evne til service, samarbeid og kommunikasjon og fremme likestilling.

Opplæringen skal legge til rette for varierte arbeidsoppgaver som krever kreativitet og løsningsorientering og bidrar til utvikling i kokkfaget.

Fullført og bestått opplæring fører fram til fagbrev. Yrkestittel er kokk.

Struktur

Kokkfaget består av fire hovedområder. Hovedområdene utfyller hverandre og må ses i sammenheng.

Oversikt over hovedområdene:

| Årstrinn | Hovedområder | | | |
|---------------------------|-----------------------|------|-----------------------------|---------------------------|
| Vg3 / opplæring i bedrift | Råvarer og produksjon | Meny | Hygiene og kvalitetsstyring | Bransje, bedrift og miljø |

Hovedområder

Råvarer og produksjon

Hovedområdet handler om behandling og utnyttelse av råvarer og hel- og halvfabrikater. Råvarenes egenskaper og bruksområder står sentralt. Hovedområdet omfatter også planlegging av måltider med vekt på smaksopplevelse, sensorikk, estetikk, ernæring og økonomi. Arbeidsteknikker, produksjonsmetoder og oppbevaring, god ressursutnyttelse og effektiv og økonomisk drift inngår.

Meny

Hovedområdet handler om planlegging av menyer til daglig drift og ved spesielle anledninger for ulike grupper ut fra religion og levevaner. Videre omfatter det spesialkost, tilpasning og bruk av oppskrifter og porsjonsberegning. Riktig bruk av fagterminologi inngår.

Hygiene og kvalitetsstyring

Hovedområdet handler om mattrygghet i alle ledd: valg av leverandør, varemottak, lagring, bearbeiding og produksjon, anretning og servering av måltider. Det omfatter gjeldende regelverk og kvalitetsstyringsystemer med vekt på produksjonshygiene, næringsmiddelhygiene og personlig hygiene.

Bransje, bedrift og miljø

Hovedområdet handler om organisering, arbeidsforhold, økonomisk resultat, service, samarbeid og kommunikasjon. Det omfatter videre etikk, helse, miljø og sikkerhet og relevante regelverk.

Grunnleggende ferdigheter

Grunnleggende ferdigheter er integrert i kompetansemålene der de bidrar til utvikling av og er en del av fagkompetansen. I kokkfaget forstås grunnleggende ferdigheter slik:

Å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig i kokkfaget innebærer å føre arbeidsplaner, skrive oppskrifter, bruke fagterminologi, kommunisere med kollegaer i egen og andre avdelinger, presentere menyer for gjester og gjøre rede for og begrunne egne valg.

Å kunne lese i kokkfaget innebærer å nyttiggjøre seg faglitteratur og informasjon, forstå manualer, arbeidsplaner, arbeidsbeskrivelser og oppskrifter og ta imot og forstå bestillinger.

Å kunne regne i kokkfaget innebærer å tilpasse oppskrifter, beregne mengder, regne ut energi- og næringsinnhold, bruke mål og vekt i praksis, foreta enkel prisberegning og kalkulasjon ved bruk av normtall og vurdere lønnsomhet.

Å kunne bruke digitale verktøy i kokkfaget innebærer å bruke informasjon, dokumentere eget arbeid og bruke digitalt utstyr som fins på kjøkkenet.

Kompetansemål

Etter Vg3

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere tilberedning av mat på ulike typer serveringssteder
- planlegge og tilberede måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi
- kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel- og halvfabrikater og ferdige produkter
- velge egnede råvarer og tilberedningsmetoder til ulike retter
- rense, filetere og porsjonere fisk, beine ut og stykke opp kjøtt, vilt, fugl og fjærfe
- bruke tilberedningsmetoder og oppbevaringsmåter som ivaretar råvarenes næringsinnhold og sikrer god ressursutnyttelse og økonomi
- bruke håndverktøy, maskiner og utstyr og utføre daglig og periodisk vedlikehold av disse
- fremme kvalitet, effektivitet og produktivitet gjennom riktig arbeidsteknikk

- bruke ny produksjonsteknologi
- foreta porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter
- lage og anrette kalde og varme retter med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder til ulike måltider og menyer
- lage kraft, varme og kalde sauser og supper med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage og anrette desserter og dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage og anrette brød, småbrød, kaker og konditorvarer
- lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur
- tilberede spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov
- gjøre rede for de vanligste allergiske reaksjonene som kan følge av mat og drikke, og ta hensyn til dette i det daglige arbeidet
- tilberede og emballere mat for catering
- utføre servering og korrekt rydding ved gjestens bord

Meny

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- velge ut og kombinere råvarer til måltider og menyer som tilfredsstillende matopplevelse og ernæringsmessige, sensoriske og estetiske krav
- sette opp og kalkulere menyer til ulike sesonger, anledninger og grupper
- komponere menyer og måltider ut fra gjestens ønsker og behov
- planlegge spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov
- presentere menyer for gjestene
- bruke fagterminologi ved oppsett av meny

Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk
- utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer for varemottak, oppbevaring av råvarer, produksjon, anretning og servering
- følge gjeldende regelverk og rutiner for persontrafikk og vareflyt
- vaske opp, utføre annet renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk
- håndtere avfall etter gjeldende regelverk
- følge rutiner for forebygging og bekjempelse av insekter og andre skadedyr

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- gjøre rede for bedriftens forretningsidé, krav til gjestebehandling og organisering
- drøfte ulike faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
- følge gjeldende regelverk for tilberedning og servering av mat og drikke
- drøfte etiske verdier og normer knyttet til kokkfaget
- drøfte sammenhenger mellom internt arbeidsmiljø, produktivitet og kvalitet
- følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene og helse, miljø og sikkerhet
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper
- bruke digitalt utstyr i arbeidet
- gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften
- yte profesjonell service og gjeste- og brukerbehandling
- gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang

- gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette

Vurdering

Vg3 kokkfaget

Bestemmelser for sluttvurdering:

| Hovedområder | Ordning |
|-----------------------------|--|
| Råvarer og produksjon | Alle skal opp til fagprøven, som normalt skal gjennomføres innenfor en tidsramme på to virkedager. |
| Meny | |
| Hygiene og kvalitetsstyring | |
| Bransje, bedrift og miljø | |

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