



Praktikmål

Gourmetslagter – Delikatesse

1

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 1. skoleforløb

- Eleven kan anvende de maskiner, der forefindes i virksomheden
- Eleven har været i gang med oplæring af detailopskæring af forender, skinke og midterstykker
- Eleven har fået kendskab til og prøvet at fremstille varme og kolde retter
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen
- Eleven kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram

2

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 2. skoleforløb

- Eleven kan gennemføre kundeekspeditioner, vejlede kunder og klargøre/opfylde diske med henblik på salg
- Eleven kan vejlede om måltidsløsninger

3

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 3. skoleforløb

- Eleven kan detailopskære okseklump, oksetyksteg og okseinderlår
- Eleven kan detailopskære de i virksomheden forekommende dele af forskellige kødtyper

4

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 4. skoleforløb

- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden
- Eleven kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse

5

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 5. skoleforløb

- Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering

6

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 6. skoleforløb

- Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen (trin 2)
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering (trin 2)
- Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 1)
- Eleven kan kundebetjene og vejlede om hele måltidsløsninger i delikatesseafdelingen (trin 1)
- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 1)

7

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 7. skoleforløb

- Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen (trin 3)
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering (trin 3)
- Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 3)
- Eleven kan kundebetjene og vejlede om hele måltidsløsninger i delikatesseafdelingen (trin 3)
- Eleven kan lave kalkulationer af udbytte og svind (trin 2)
- Eleven kan opstille et simpelt regnskab (trin 2)
- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 2)
- Eleven kan anvende grundprincipper fra praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning (trin 2)
- Eleven kan anvende grundprincipperne for praktikvirksomhedens planlægning og bemanning af funktioner og opgaver (trin 2)