



Praktikmål

Gourmetslagter – Butik

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 varemodtagelsen
- 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 varemodtagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse

5

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 5. skoleforløb

- Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering
- Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød

6

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 6. skoleforløb

- Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning (trin 2)
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering
- Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød (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 foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse samt redegøre for disses opbevaring (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 ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning (trin 3)
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering
- Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød (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 2)
- Eleven kan foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse samt redegøre for disses opbevaring (trin 2)
- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 2)
- Eleven kan anvende grundprincipper for praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning (trin 1)
- Eleven kan anvende grundprincipperne for praktikvirksomhedens planlægning og bemanding af funktioner og opgaver (trin 1)
- Eleven kan foretage planlægning af indkøb og kontakt med praktikvirksomhedens samarbejdspartnere (trin 2)
- Eleven kan detailopskære gris og kalv (trin 2)