

## PRAKSISATTEST I KOKKFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

**Navn:**

**Fødselsdato:**

har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i Læreplan i Vg3 Kokkfaget.

Arbeidssted (bedriftens navn)	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

Kompetansemål for Kokkfaget:	Har jobbet med (sett kryss)
planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon og presentasjon av menyer og måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender	
gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse	
sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik	
forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne	
planlegge og produsere ulike kalde og varme forretter, hovedretter, desserter og tilbehør og begrunne valg av råvarer, metoder og mengder	
utvikle komplette måltider og menyer og reflektere over hvordan dette kan bidra til matglede og gode måltidsopplevelser	
anvende og bearbeide ulike animalske, marine og vegetabiliske råvarer og ta hensyn til ressursutnyttelse og bærekraft	

anvende egnede råvarer og tilberedningsmetoder i utvikling av måltider som tar hensyn til sensorisk og ernæringsmessig kvalitet	
tilberede og anrette mat og drikke tilpasset ulike krav og behov, allergier og intoleranser og gjøre rede for råvarevalg og tilberedningsmetoder	
tilberede lokale, samiske og norske spesialiteter og reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas og videreføres	
anvende kreativitet og fagkunnskap ved utvikling av oppskrifter og tilberedning av retter og reflektere over samspillet mellom råvarer, metoder og teknologi	
anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse	
følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik	
utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, gjester og samarbeidspartnere	
utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten	
reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten	
gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten	
bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvenser ved avvik	
følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø	
gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten	
gjøre rede for faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater, og gjennomføre enkle kalkulasjoner i produksjon, salg og servering av mat og drikke	
gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet	
reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling	



beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift	
gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv	

**Sted og dato:**

**Underskrift og stempel fra arbeidsgiver:**