

Baggrund:

General information

Dato: 1. aug. 2023–31. dec. 2030

Link til Lokal undervisningsplan (LUP)

Her er et link til den Lokale undervisningsplan (LUP).

I den lokale undervisningsplan (LUP) kan du finde informationer om uddannelsens opbygning, undervisningen, evaluering og feedback samt bedømmelseskriterierne.

Link: LUP HF

Dato: 1. aug. 2023–31. dec. 2030

Nyttige informationer om at være elev på AARHUS TECH

Side: Ny elev på AARHUS TECH

Baggrund:

På 7. skoleperiode butik og delikatesser arbejder vi hen i mod svendeprøven.
Vi gennemgår og øver de forskellige svendeprøve discipliner. Herunder opskæring, conveniens, snack to go og butiksåbning.
Der skal fremstilles div. pålægsprodukter, brødprodukter pølsefærdigvarer, salt og røgetvarer mm til salg i butik.

Dato: Ingen dato

fag nr. 17563-

Modtagelse:

Gennemgang af svendeprøve

Refleksion
Forberedelse
Butikspanlægning
Tidsplan og logbog
Bestilling af Bowler hat.

Læringsmål:

- 01 Lærlingen kan klargøre , fremstille anrette enkle varme, kolde og lune retter
- 02 Lærlingen kan foretage enkel emballering og distribution
- 03 Lærlingen kan foretage prisberegninger ud fra kostpriser
- 04 Lærlingen kan foretage markedsføring under anvendelse af grundlæggende principper for markedsføring
- 05 Lærlingen kan sammensætte forskellige måltider med tilbehør ud fra forskellige temaer og sæsoner
- 06 Lærlingen kan samarbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver
- 01 Lærlingen kan fremstille, afpynte og dekorere lune retter eller retter, der er klar til at lune
- 02 Lærlingen kan fremstille aktuelle fastfood og slowfood produkter
- 03 Lærlingen kan fremstille kartoffelretter, frugt- og grøntsagsretter samt salater
- 04 Lærlingen kan fremstille take away- og convenience produkter samt pastaretter
- 05 Lærlingen kan fremstille tilbehør til charcuterivarer
- 06 Lærlingen kan samarbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver
- 07 Lærlingen kan medvirke til produktudvikling inden for området
- 01 Lærlingen kan grov opskære for og bagfjerdinger af ungvæg
- 02 Lærlingen kan grov og detail- udkære grise
- 03 Lærlingen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder
- 04 Lærlingen kan udkære til alternative udkæringer af de grov opskårne kødstykker
- 05 Lærlingen kan gennemføre den salgsmæssige emballering og etikettering i henhold til den gældende lovgivning
- 01 Lærlingen kan redegøre for forskellige salte og røge metoder
- 02 Lærlingen kan fremstille forskellig former for kogte, saltede og røgede charcuteri og pålægs produkter
- 03 Lærlingen kan fremstille retter med marinerede kødtyper
- 04 Lærlingen kan fremstille salater og tilbehør til forskellige charcuteri produkter
- 05 Lærlingen kan fremstille anretninger af de fremstillede råvarer
- 06 Lærlingen kan anvende gældende lovgivning inden for faget
- 01 Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder ind tænke relevante krav og standarder
- 02 Lærlingen kan gøre rede for produkters påvirkning af miljøet
- 03 Lærlingen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed
- 04 Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed
- 05 Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet
- 01 Lærlingen kan klargøre og eksponere varer til salg og varemøntre og på varehylder.
- 02 Lærlingen kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering, god markedsføring, reklame, salg og service mv.
- 03 Lærlingen kan foretage salgsprisudregning.
- 04 Lærlingen kan betjene kunder, vejlede om tilberedning og tilbehør samt skabe mersalg ved personlig salgsteknikker og spørgeteknikker.
- 05 Lærlingen kan samarbejde i temas omkring løsning af driftsopgaver.
- 01 Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg.
- 02 Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker.
- 03 Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgsvind.
- 04 Lærlingen kan udregne en produktionskalkulation på en given produktion i branchen.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Alagener slagteråbninger2.pdf

Fil: Sporbarhed.docx

Mappe: butiksåbning

Fil: BOWLERHAT BESTILLING.docx

Fil: delikatess_prove svendeprøve.pdf

Fil: butik_prove svendeprøve.pdf



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Convenience og to go

både deli og butik.



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi laver pøsemageri og chacutteri til butiksåbning.



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

MINI SVENDEPRØVE.



Fredag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik: Frivillig Convenience

Deli: Alm. færdigheder

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: De 7 kostråd 2021 (1).pptx

Fil: De 10 servicebud.docx

Fil: Den svære kundebetjening.pptx

Fil: Ernæring.pptx

Fil: Forædling.pptx

Fil: Kalkulation - JCAB Powerpoint.pptx

Fil: KØD.pdf



Mandag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Forberedelse til butiksåbning



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butiksåbning



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Gør klar til Butiksåbning, taler salg og service.



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik. Frivillig Convenience

Deli: Alm færdigheder

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Teoretisk prøve 1,5 time.



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Teori. Vi skal øve os til onsdag, hvor der er prøve.

Opfølgning på butik og forberedelse til svendeprøve



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi træner opskæring
Butik ½ gris grov og detail
Deli: 1Skinke og 1 Midterstykke
Og kalkulerer det vi skærer

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskæringsbeskrivelser til butiksspecialet.docx
Fil: Skærebeskrivelse på midterstykket og skinken.docx
Fil: Låst - NY Midterstykke BUTIK sv.prøve. SKABELON.xlsx
Fil: Låst - NY Midterstykke DELIKATESSE sv.prøve. SKABELON (1).xlsx
Fil: Låst - NY Skinke-svin BUTIK sv.prøve. SKABELON (1).xlsx
Fil: Låst - NY Skinke-svin DELIKATESSE sv.prøve. SKABELON (1).xlsx
Fil: Prisliste grisekød-opskæring kalkulation.pdf



Fredag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Deli :opskæring af skinke og midterstykke med kalkulation

Butik.

½ Gris grov og detail

Butik.

Vi skal skære oksekød: inderlår, klump og tykkam



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

convenience vi øver
til svendeprøve.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: butik_prove svendeprøve.pdf
Fil: delikatesse_prove svendeprøve.pdf



Fredag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Valgfag, i bestemmer hvad vi skal lave. øve nogle af disciplinerne.



Mandag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Klargør til svendeprøven. butikken skal fyldes op. jeres borde gøres klar osv osv.



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

SVENDEPRØVEN
