

Emne: 2. Skoleperiode Smørrebrød-Catering**Baggrund:**

Skoleperioden, som har en varighed af 7 uger, indeholder mange kreative elementer og udfordringer. Følgende fag vil du stifte bekendtskab med: Gastronomisk innovation og grundkøkken 2 - disse to fag er blevet integreret i et smørrebrødsprojekt; hvor vi fremstiller forskellige pålægstyper og skaber nye garniture ideer som sensorisk passer sammen så de enkelte stykker giver en kulinarisk oplevelse for gæsterne. Vi vil også se på hvad fremtidens madtrends inden for branchen og synliggøre nogle af tendenserne i det praktiske felt. Et andet fag er dansk fransk menu lære hvor du vil få et større kendskab til den fransk gastronomi og hvilken sammenhæng der er til den danske gastronomi. Faget gennemfører sammen med kok 2. Det sidste fag er valgfrit specialefag hvor du har mulighed for at vælge mellem seks fag: brød og madbrød, danske egnsretter, diætetik, kreative anretninger, kursus- og konference forplejning samt desserter og kager i restaurant og kantiner. De fag du vælger at fordybe dig i ender med en præsentation på en stand - en Messe, hvor arbejdsgiver, kollegaer, familie og andre som har interesse for specialet har mulighed for at komme.
 Igennem hele skoleperioden vil der være løbende evaluering på de producerede produkter/elementer. Din bogpakke vil blive brugt igennem hele perioden og der er mulighed for at låne kagebøger, fagblade, pjecer m.m. på skolen.

- Modtagelse og valgfrit specialefag (teori)**Dato:** 3. mar. 08.10-12.50**Beskrivelse:**

Kort intro til periodens aktiviteter og indhold.

Opstart af valgfrit specialefag - der skal vælges mellem seks fag som samlet skal udgøre det for to uger - skal ende med en præsentation af de valgte fag i form af en Messe, og en fremlægning for klassen. Selve messen lægger i den anden sidste uge af skoleperioden

torsdag i denne uge skal vi i køkkenet og arbejde med noget i forhold til jeres valgfrie speciale, der skal derfor laves en varebestilling i dag :)

Plan for valgfrit speciale:

20/3 teori/køkken

21/3 teori/køkken (sidste dag for bestilling til messe)

4/4 fremlæggelse

7/4 forb. messe

8/4 Messe

Vi runder dagen af med at lave en invitation til vores messe. d. 8/4

TLGA

Læringsmål:

- Valgfrit specialefag

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: VALGFRI UDDANNELSESSPECIFIKKE FAG ide katalog 2020 ny ordning.docx

Fil: Varebestilling tom

Fil: Skema forklaring og forkortelser.docx

Fil: Elevrettet beskrivelse smc 2 - 2024.docx



- Valgfrit Specialefag (Teori)

Dato: 4. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Vi arbejder videre med vores speciale fag.

Samtidig med at der bliver arbejdet med valgfrit specialefag starter der individuelle samtaler op hvor praktikplads erklæringerne vil være udgangspunktet.

TLGA

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Vegetarkost PP (2).pptx



- Valgfrit Specialefag (Køkken)

Dato: 5. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Fortsætter hvor vi slap i går med valgfrit speciale fag

Idag går vi i i køkkenet, vi har kernen i d4123. er man tidligt færdig, er der også mulighed for teori bagefter

TLGA

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: sanserne og sensorik.pptx



- valgfrit specialefag (køkken)

Dato: 6. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

i dag er der også mulighed for køkken og teori med noget inden for jeres emne

Læringsmål:

- Valgfag
-



- Valgfrit specialefag (teori)

Dato: 7. mar. 08.10–15.00

Beskrivelse:

i dag er det sidste dag vi arbejder videre med opgaven, så holder vi lige en pause og finder den frem senere igen :)

Læringsmål:

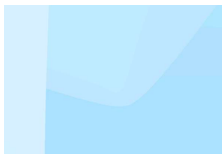
- Valgfrit specialefag

**- valgfrit speciale fag**

Dato: 21. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

vi arbejde videre med valgfrit speciale fag..
mulighed for teori eller køkken

**- Kold køkken oplæg. Smb./specialiteter. (Teori)**

Dato: 25. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Indenfor det kolde køkken er smørrebrød blevet vældig trendy de sidste par år. Det er såvel det klassiske; som har mange år på bagen, men ikke mindst det innovative. I bliver delt op individuelt og får tildelt 2 hovedemner og producere eget pålæg i skærestuen, samt innovativt garniture og pynteteknik. Ud over smørrebrød vil smushi også være indlagt i dette projekt.

vi forberede og laver varer bestilling til, pålægsdag, smushi og smørrebrødsåbning, obs. på eventuelle bestillinger til forskellige dage samt at nogle hovedemner er bestilt. (fisk, rejer og æg er ikke bestilt)

Skulle man få tid til det, er der også mulighed for et smørrebrød som er vegetarisk til vores smørrebrødsåbning

Hovedemner vi kan arbejde med:

-Hamburgerryg, Røget filet, Leverposteg m. bacon
Frikadeller, Rullepølse, Roastbeef, Flæskesteg
Rødspætte, Æg og rejer, Varm røget laks

(forberedelse 1/4, smushi servering d. 2/4 samt smb. åbning 3/4)

TLGA

Læringsmål:

- gastronomisk innovation

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Smørrebrødets historie og opbygning.pptx

Fil: Smørrebrøds kategorier og det kolde bord.pptx

Fil: INNOVATIVT SMØRRREBRØD 2024.docx

Fil: Smørrebrødets historie.

Fil: Smørrebrødsproduktion og fødevarer sikkerhed.

Fil: Egenkontrol checkskema

Fil: Smushi Smb-Cat 2, 2022.doc

Fil: Receptioner.

Fil: Specialiteter.

Fil: Klassisk pålæg, fremgangsmåde.docx



- Innovativt smørrebrød + specialiteter (køkken/skærestuen)

Dato: 28. mar. 08.10–15.00

Beskrivelse:

I skal i skærestuen og skære midterstykker så i har til pålæg til jeres åbninger. De ting som skal saltes, saltes idag så de er klar til røg mandag.

Vi skal have klar til :

Kamsteg, Rullepølse, Bacon, Hamburgerryg,

Røget filet, Hakkekød til fars

vi laver leverposteg mandag.

varer ER bestilt

(Michael Thyrring)

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: pålægs produktion cater.docx

Fil: Forædling.pptx

Fil: bestilling af gris og lever 28 marts og 31 marts .png



Brunch, sidste dag med Tania / karakter

Dato: 16. apr. 08.10–12.50

Beskrivelse:

Idag er det sidste dag med TLGA

vi går i kælderen og ser hvad vi kan finde af gode ting, og derefter laver vi og spiser sammen en afslutnings brunch. I forløbet gennem dagen jeres karakter for denne skoleperiode..

vi slutter dagen af med at snakke om hvad i skal forberede til næste skoleperiode.

vi går hjem når vi er færdige.

Varer er ikke Bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forberedelse på jeres svendepøve, teori cat2.docx



- Kold køkken (Teori)

Dato: 27. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Innovativt kold køkken, beskrivelse og opgave med Smushi og smørrebrøds projekt fortsat fra i går.

Der skal laves varebestilling til d. 1/4 marts hvor vi forbereder det hele, evt også en til d.3/4

evt. IKA

TLGA

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: IKA 2 sk.pr.docx

Fil: IKA 2 sk.pr med svar.docx



Pålægs og garniture fremstilling (køkken)

Dato: 1. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Alt pålæg som skal forberedes - kogning, stegning, røgning m.m. klargøres og det samme gælder for garnituren.

vi gør klar til smushi onsdag og smørrebrød på torsdag

Hamburgerryg

Leverposteg m. bacon

Rullepølse

røget filet

frikadeller

Roastbeef

Flæsketeg

Rødspætte

Æg og rejer

Varm røget laks

(eventuelt vegetar)

varer ikke bestilt

Læringsmål:

- Grundtilberedning

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Egenkontrol skema for hele retten (3).docx



- Smushi (køkken)

Dato: 2. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Smushi er det tiltag som erstatter canapeer - 1/4 stk. smørrebrød som er stilrent og æstetisk opbygget og præsenteret. Vi laver 10 stk. af hver slags til salg i kantinen kl. 11.20 (gem en til evaluering)

samt forbereder og tilbereder til smørrebrød i morgen.

varer ikke bestilt

(har skrevet til Jeanne)

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Egenkontrol checkskema

Fil: Smushi Smb-Cat 2, 2022.doc



- Innovativt smørrebrød (køkken)

Dato: 3. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Smørrebrøds salg til kantinen kl. 11.20.

varer IKKE bestilt

(Har skrevet til Jeanne)



- Fremtidens kantine (Teori)

Dato: 13. mar. 09.10–15.00

Beskrivelse:

Oplæg til fremtidens bæredygtige kantine

Lige nu er det klimadebatten der fylder meget - bæredygtighed, økologi, vegetarisk menu, sensorik m.m.

Vi deler os op i 2 teams som bearbejder hver sit/sine emner - planlægger, laver varebestilling, arbejdsfordeling m.m. for åbningerne.

fokus på portionering og kalkulation.

Grupper.

1:Yordanka, Emma og Michelle

2: Henzel og Peter

der afleveres varebestillingen til åbningerne 19/3

TLGA

Læringsmål:

- Grundtilberedning

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: FREMTIDENS BÆREDYGTIGE KANTINE CAT2, 2023 (mange elever)

Fil: FREMTIDENS BÆREDYGTIGE KANTINE CAT2, 2024 (buffet 4 personer).doc

Fil: Mål & vægt

Fil: Bæredygtighed i kantinen.

Fil: egenkontrol checkskema

Fil: omregningstal frugt og grønt(SMC).pdf

Fil: Omregningstal kød og fisk.pdf

Fil: Varebestilling.pdf

Fil: Ab-catering.docx

Fil: Skema til kalkulation uden moms mm.doc

Fil: Kalkulationeksempel (4).docx

Fil: Faktor til kalkulation med moms (9).doc

Fil: Liter - deciliter - centiliter - mililiter.docx

Fil: Forkalkulation til brug på pc til Cater uden betjening (3).xlsx

Fil: sanserne og sensorik.pptx

Fil: Noter - kalkulation (1).docx



-Fremtiden kantine (teori)

Dato: 14. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Vi fortsætter hvor vi slap sidst, projekt fremtidens bæredygtige kantine.

ved ekstra tid har forberedere vi os på mandag og tirsdag



køkken/skærestue

Dato: 31. mar. 08.10–15.00

Beskrivelse:

I fortsætte sammen med MTH i skærestuen, idag skal kødet fra i fredags røges og i skal lave leverposteg

vi slutter dagen af i teori og snakker om kalv og okse

samt laver opgave om forædling

Varer er IKKE bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kød herunder gris og lam.pptx

Fil: Forædling.pptx

Fil: bestilling af gris og lever 28marts og 31 marts .png



- køkken

Dato: 26. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

i skal i dag i køkkenet og lave

en kreativ hovedret med FISK????, i skal lave til 1 couvert.

derudover skal i lave vaniljebudding m. frugtsauce apart, findes i gastronom bogen side 554 TJEKKE OP PÅ OM DE SKAL LAVE BUDDING

i skal være forberedt med en arbejdsplan samt kalkulation

Varer er IKKE Bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 13marts, cat2, rødspætte og vaniljebudding.pdf



- Køkkenproduktion, (køkken)

Dato: 17. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

vi skal idag i køkkenet og lave den klassiske ret hakkebøf med blødeløg, spejlæg, kogte kartofler, skysauce og agurkesalat.

i skal være forberedt med arbejdsplan inden vi går i køkkenet og i arbejde alene.

opskriften er på side 465 i gastronombogen og i skal lave retten til 1 couvert.

opskrift på agurkesalat finder i selv, der er 1/2 agurk pr elev.

derudover skal vi også have sat hønsefond (uden porre, med løg) over, hønsene skal plukkes så de kan bruge kødet i kantinen, resten står til imorgen

Varer ER bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Hønsefond.docx

Fil: cat7 17 marts hakkebøf med spejlæg og.pdf

Fil: hakkebøf opskrift s. 465.jpg

Fil: bestilling til hønsefond d. 17 marts .png



Køkkenproduktion (TEORI)

Dato: 24. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

teori gennemgang af fisk og skaldyr.

samt planlægning af hovedret med fisk til onsdag.
i kan se hvilke varer der er bestilt

MERO

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Fisk og skaldyr, cater.pptx

Fil: Spørgsmål til fisk.docx

Fil: Spørgsmål til fisk - med svar.docx



Køkkenproduktion, dessert (køkken)

Dato: 15. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

i skal i dag lave en kreativ dessert og en klassisk dessert

Varer er IKKE bestilt

TLGA

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Egenkontrol checkskema

Fil: Tidsplan ny.docx

Fil: Varebestilling Kreativt Dessert cat3 og cat2 17 oktober.pdf



Kold køkken på tur

Dato: 17. okt. 2024 08.10–14.00

Beskrivelse:

udflugt til Bent Brandt, fokus bæredygtighed

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Fremtidens gastronomer_AarhusTech_17102024.pdf



Fremtidens kantine (køkken)

Dato: 19. mar. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Fremstilling og fremlæggelse af bæredygtig menu, opgaven skal afleveres i dag inden i går hjem, begge hold laver buffet og præsentere for hinanden.

aflevering af med og præsentation kl. 12.45, derefter pause og oprydning.

MARTIN

(Åbning nr. 1 gennemføres

Maden er klar til salg kl. 11.20 i kantinen

Er vi færdige før tid forbereder vi til i morgen.

varer ikke bestilt

Har IKKE skrevet til Jeanne)

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Egenkontrol skema for hele retten (3).docx



køkkenproduktion (køkken)

Dato: 18. mar. 08.10–15.00

Beskrivelse:

I dag skal vi lave kalv i frikasse´ side 442 i gastronom bogen (individuel opgave, forbered en arbejdsplan)

i skal også 2 og 2 lave en savarin m. frugter, opskriften kan i se nederst.

derudover skal vi også huske og ned og sigte vores fond fra igår

Varer ER bestilt

(Åbning nr. 2 gennemføres, deler køkken med cat3 -----

Varer ikke bestilt

har ikke skrevet til Jeanne)-----

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Egenkontrol skema for hele retten (3).docx

Fil: Savarin med frugter (1).docx

Fil: kalvefrikasse og savarin, 18marts, cat2.pdf



- Valgfrit specialefag (Teori)

Dato: 20. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Tilbage til Valgfrit specialefag (eller opstart)

Husk varer bestilling til d. messen og forberedelsen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: VALGFRI UDDANNELSESSPECIFIKKE FAG ide katalog 2022 ny ordning.docx

Fil: tom varebestillingsseddel ny.pdf



- køkken, vegetar dag

Dato: 12. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

vi går i køkkenet og laver jeres planlagte vegetar/veganer ret

i kan se hvilke varer der er bestilt udover dem som vi har i køkkenet

Varer ER bestilt

CDK

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: vegetardag cat2, bestilling til den 12 marts.pdf

Fil: Vegetar retter, hovedemne og bælgfrugt, cat2 opg (1).docx

Fil: tidsplan.docx



- køkken, klassisk smørrebrød

Dato: 11. mar. 08.10–15.00

Beskrivelse:

idag går vi i køkkenet og arbejder med klassisk anretning af smørrebrød, både kold og varm servering..

i arbejde sammen 2 og 2 og jeg har opskrifter med til jer som vi gennemgår i køkkenet.

varer ER bestilt

Læringsmål:

- Valgfrit specialefag

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Smørrebrød med pandestegt svinemørbrad rettet.docx

Fil: Smørrebrød med roastbeef & æg og tomat.docx

Fil: cat2, klassisk smørrebrød 11 marts, svinemørbrad, æg og roastbeef.pdf



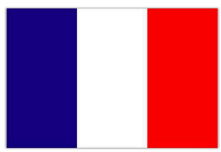
Valgfrit specialefag (Teori)

Dato: 4. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Valgfrit speciale

vi starter op på fremlæggelse af jeres emner ca. kl. ???



- Dansk fransk menulære (Teori)

Dato: 9. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Oplæg om fransk gastronomisk historie samt gennemgang af de forskellige fransk egne. Til i dag skal du læse/skimme PDF filen Gallernes gaffel der ligger under ressourcer.

(BAF)

Læringsmål:

- Dansk fransk menulære

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Gallernes gaffel.pdf

Fil: Gastronomisk historie i Frankrig 2024.pdf

Fil: Grupper dansk_fransk smørrebrød cater 2024.docx

Fil: Tour de france 2024.pdf

Fil: Alcase del 1.pdf

Fil: Alcase del 2..pdf

Fil: Bordeaux del 1.pdf

Fil: Bordeaux del 2.pdf

Fil: Bourgogne del 1.pdf

Fil: Bourgogne del 2.pdf

Fil: Ile de france del 1.pdf

Fil: Ile de france del 2.pdf

Fil: Provence inspiration 2020.pdf

Fil: Normandiet Bretagne del 1.pdf

Fil: Normandiet Bretagne del 2.pdf



- Smørrebrød-Catering-Messe

Dato: 7. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

sidste opbakning til messe

(d2252 er til rådighed samt plads foran slagterne)

Varer Ikke Bestilt

Drikkevarer er IKKE Bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling drikkevarer og duge til messen.pdf



- Smørrebrød-Catering-Messe (foran slagteren samt d2252)

Dato: 8. apr. 09.00–16.00

Beskrivelse:

Selve messen kl 12.30 - 14.00 ude foran slagterlokalet

når vi har ryddet op kan vi gå til fredagsbar :)

i har køkken d2252 til rådighed.

Varer er IKKE bestilt



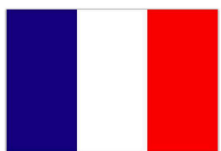
Teori dessert

Dato: 14. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

I skal i dag i Teori og snakke fald grupper i klassiske desserter..
derudover skal i planlægge en kreativ dessert ud fra de råvarer der er bestilt

Varer er IKKE bestil



- Dansk fransk menulære

Dato: 10. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

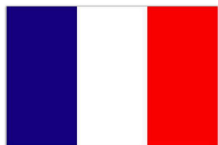
Fortsættelse med opskrifter til køkkendagen. Start på fagudtryk. Læs s. 659 - 671 i gastronombogen.

(BAF)

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Fagudtryk + diverse 2023 .pdf

Fil: Fagudtryk + diverse 2024 .docx



- Dansk fransk menulære (Teori)

Dato: 11. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Start på minuteori. Læs s. 600 - 639 i gastronomibogen.

(BAF)

Læringsmål:

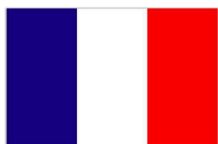
- Dansk fransk menulære

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Minuteori 2024 cater2 .pptx

Fil: Billeder minuteori.pdf

Fil: Religionernes spiseregler - Religion.dk.pdf



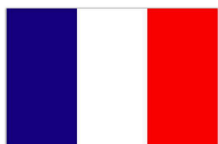
- Dansk fransk menulære (køkken)

Dato: 22. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

I køkkenet og lave franske specialiteter.

(BAF)



- Dansk fransk menulære

Dato: 23. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Opgave i dansk/fransk menulære

(BAF)

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Case opgave Cater2 præsident Macron besøg.....2024.docx

Fil: Case opgave Cater2 præsident Macron besøg.....2023.docx

Afleveringsopgave: Aflevering af case opgave dansk/fransk menulære
