

Emne: 3. Skoleperiode Smørrebrød-Catering**Baggrund:**

Skoleperioden har følgende fag tilknyttet: Drikkevarer - her vil du komme til at arbejde med grundsortimentet indenfor såvel de kolde som de varme drikkevarer; arbejdsmiljø vil primær have fokus på det fysiske som det psykiske arbejdsmiljø. Vi vil kigge på APV og hvad vi selv kan gøre for at bidrage til et godt arbejdsmiljø. Faget ernæring som har en varighed af en uge; vil fortrinsvis være efter eget interessefelt; specialkost, vitamin og mineraler i menuen, kost til børn og unge; ældre m.m. Vi vil alle lave en ernæringsmæssig menu med beregning på i køkkenet. Grundtilberedning og køkken 2; som du også havde på 2. skole periode, afsluttes her på 3. sk.pr. Nogle af timerne er integreret sammen med råvarer 2, som også er et fag på skoleperioden. Alle råvarer; som er beskrevet i din lærebog; vil være udgangspunktet for din paratviden. For at det ikke bliver for teoretisk, arbejder vi også med emnerne i køkkenet. Specialet smørrebrød og catering har ud over fransk også faglig engelsk som fremmedsprog. Mange af jer møder udenlandsk gæster i jeres hverdag og derfor er kendskabet til engelsk som kommunikation på såvel tale som skrift lagt ind. Skoleperioden afsluttes med faget værtskab og helhedsforståelse - hvad er god gæstebetjening og service i din verden? Alle skal have en forståelse for flowet i en virksomhed både i produktionen som i salgsområdet samt cateringdelen. Ud over dette vil iværksætter begrebet blive berørt. Måske sidder du med en drøm i maven om at have din egen lille cafe eller hvad? I den sidste uge ligger selve svendeprøven og for at alle føler sig klar, vil du i de sidst to uger før den afsluttende prøve få flere fiktive prøver som giver dig et billede af hele svendeprøve opbygningen og forløbet.
Alle de bøger du har fået i bogpakken vil blive anvendt på hele perioden. Ud over dette vil der være mulighed for at låne kogebøger, rapporter, fagblade m.m.

Ernæring og sundhed (Teori)**Dato:** 19. mar. 08.10–15.00**Beskrivelse:**

Oplæg til projekt - ud fra et selvvalgt ernæringsfelt som bearbejdes, skal der planlægges en menu som skal beregnes og produceres som afslutning på projektet.

Kode til VITAKOST udleveres. HUSK AT BESTILLE KODER

I har 2 dage samt 1 dag i køkkenet til dette projekt. resten laves færdig som lektie

varer bestilling til ret laves senest i morgen til d. 22/10

Læringsmål:

- Ernæring og sundhed

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Ab-catering.docx

Fil: Ernæring og Sundheds opgaven. 2025

Fil: Ernæring og sundhed smb cat 3, efterår 2024.docx

Fil: De energigivende stoffer cater.pptx

Fil: De 7 kostråd 2021 (1) med ekstra klima.pptx

Fil: Guide til Vitakost (4).docx

Fil: Vegetarkost PP (2).pptx

Fil: Informationsmateriale_raaderum.pptx

Arbejdsmiljø (Teori)**Dato:** 9. apr. 08.10–15.00**Beskrivelse:**

Vi starter op på faget arbejdsmiljø

Et godt arbejdsmiljø er alfa omega i hverdagen såvel det fysiske som det psykiske. Vi får styr på APV, farlige stoffer og materialer, anmeldelse af arbejdsulykker m.m.

vi ser filmen "Noma på kogepunktet" og læser artikel om sexismen.

Læringsmål:

- Arbejdsmiljø

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Arbejdsmiljø-restauranter-og-bare.pdf

Fil: Elevtrivsel-2009, til arbejdsmiljø.pdf

Fil: Alt det sexistiske lort artikel af Maria Brus Pedersen.docx

Fil: Arbejdsmiljø oplæg 2024.pptx



Køkken,

Dato: 26. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

i skal i køkkenet og lave en forret med blåmuslinger, derudover trækker i en bunden ret med???

Varer er IKKE bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: skipperlabskovs, 1,5 couvert , opgave.docx

Fil: 26 marts, skibberlapsskovs 12 elever.pdf



Arbejdsmiljø (Teori)

Dato: 10. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Fortsætter fra igår, i laver arbejdsmiljø opgaven, og så fremlægger vi kl. 12.00 ca.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: kemi-plakater-alectia-sept-2011.pdf

Fil: ARBEJDSMILJØ opgave oktober 2022.docx

Fil: Case opgave arbejdsmiljø, 4 cases.docx

Fil: Case opgave arbejdsmiljø, AMO gruppe.docx



Teori, sundhed og ernæring

Dato: 1. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Idag arbejder vi videre med opgaven i er startet op på sidst vi startede op, bestilling af varer til d. 11/4 senest kl. 12.00

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgave i fysisk observation i henhold til arbejdsmiljø af elever på Aarhustech.docx

**køkken, specialiteter**

Dato: 7. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

vi skal idag i køkkenet og lave en klassisk specielitet, derudover skal i have forberedt en kreativ forret med ????

Varer er IKKE bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Høseboullion.docx

Fil: Pariserbøf, rettet klar til brug.docx

**køkken**

Dato: 4. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Idag skal vi i køkkenet og lave??? mette har opskrift med til jer..

derudover skal i forberede jeg på en kreativ ???

Varer er IKKE Bestilt.

MERO

**- Fagrettet engelsk (Teori)**

Dato: 14. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

i starter op på gastronomisk engelsk

Oplæg samt planlægning af de andre dage.

OBS PÅ PLANLÆGNING AF SERVERING TIL UNDERVISERNE

(LDP)

Læringsmål:

- Fagrettet engelsk

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forretningsbrev.

Fil: Forretningsbrev.

Fil: Forretningsbrev.

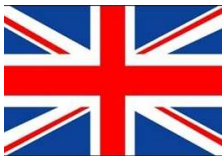
Fil: Forretningsbrev. Late winter

Fil: Forretningsbrev. Winter.

Fil: Engelsk Cater3 .pptx

Fil: Varebestilling Beef wellington.pdf

Fil: cat3 streetfood 20 og 21 marts.pdf

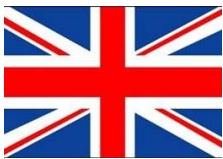
**- Fagrettet engelsk (teori)**

Dato: 18. mar. 08.10–12.50

Beskrivelse:

skrive og lave video

(LDP)

**Fagrettet engelsk (Køkken og teori)**

Dato: 20. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

I dag står den på klargøring af Streetfood (med fokus på brød) som vi skal servere og spise i morgen

i går sammen 2 og 2 og får hver ca. 500g kulmule og 1 hel kylling, vegetar er også en mulighed når de andre hovedemner er brugt.

OBS på servering til faglærer imorgen

LDP

Varer ER Bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: cat3 streetfood d. 19-20-21 marts.pdf

Fil: varer cat 3 23,24 og 25 oktober engelsk.pdf

Fil: cat3 streetfood 20 og 21 marts.pdf

**Fagrettet engelsk (Køkken)**

Dato: 21. mar. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Køkken

Vi laver vores streetfood færdig og spiser sammen kl. 13.00

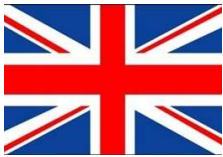
LDP

OBS PÅ SERVERING TIL UNDERVISERNE kl 12.30, husk opdækning og drikkevarer som er bestilt i kælderen. afrytning bagefter :)

Varer ER Bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: cat3 streetfood d. 19-20-21 marts.pdf



- Faglig engelsk (Køkken)

Dato: 17. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Køkken

i dag laver vi delvisfri dessert, i bestemmer selv hoved elementet

Den skal indeholde

- et bagt element
- sprødt
- en parfait
- et sat element
- en sauce

LDP

Varer ER bestilt

Læringsmål:

- Fagrettet engelsk

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: cat3 streetfood d. 19-20-21 marts.2022

Fil: Varebestilling Kreativt Dessert cat3, 17marts.pdf



Teori

Dato: 12. mar. 08.10–12.50

Beskrivelse:

Velkommen til cat3.

Gennemgang af svendep prøve perioden, fokus punkter og gennemgang af vigtige datoer..

vi forberede os på at gå i køkkenet imorgen

Læringsmål:

- Varekendskab 2

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Køkkentekniske egenskaber cater.pptx



Varekundskab (køkken)

Dato: 3. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Vi skal i dag i køkkenet og fremstille klassiske stykker smørrebrød, i dag er der stort fokus på anretningen

Varer er IKKE bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Klassisk smørrebrød 7stk af hver.docx

Fil: Varebestilling anretning af klassike smørrebrød, 7stk af hver, 16 april, cat3.pdf

Fil: Klassisk smørrebrød 2x4stk af hver, 8 elever.docx

Fil: bestilling til klassisk smørrebrød, 3 april, cat 3, 2 grupper på 4, 8 elever.pdf



udflugt

Dato: 17. okt. 2024 08.10–13.50

Beskrivelse:

Udflugt til Bent Brandt sammen med cat3

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Fremtidens gastronomer_AarhusTech_17102024.pdf



- Køkken, skærestuen

Dato: 31. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

i fortsætte med Michael i skærestuen, idag skal der ting i røg og laves leverposteg..
derefter går i i teori og snakker Kalv og okse



- Teori (fisk og skaldyr)

Dato: 24. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

teori om fisk og skaldyr.

I skal også forberede en delvisfri forret til i morgen og onsdag.

i morgen: Rødspætte som hovedelement, du bestemmer selv om den skal være varm eller kold.

Onsdag: blåmuslinger, du bestemmer selv om den er varm eller kold.

I kan se de varer der er bestilt og derudover har vi også vores faste vogn

MERO

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Spørgsmål til fisk.docx

Fil: Spørgsmål til fisk - med svar.docx

Fil: Fisk og skaldyr, cater.pptx

Fil: cat3s faste vogn.docx

Fil: bestilling til forret med rødspætte, 25 marts cat3.pdf

**- Varekundskab skærestuen)**

Dato: 28. mar. 08.10–15.00

Beskrivelse:

I skal i dag i skærestuen og skære midterstykke sammen med Michael..

husk varmt tøj da det kan blive køligt

(obs på kotelet med skaft)

varer ER bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kød herunder gris og lam cater.pptx

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

**Varekundskab (køkken) Klassisk dessert**

Dato: 15. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Klassisk desserter.

I trækker alle 1 klassisk dessert, og så skal i forberede en kreativ dessert hvor hovedemnet skal være rabarber, mørk chokolade eller appelsin

Varer er IKKE Bestilt!!!

TLGA

Læringsmål:

- Varekendskab 2

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Innovation i menuen

Fil: Varebestilling klassisk dessert cat2 og cat3 18 oktober.pdf



Ernæring og sundhed (køkken og teori)

Dato: 11. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Fremstilling af den ernærings beregnede ret samt Fremlæggelse ved servering, ca 15 min til hver elev

Ernæringsopgaven afleveres

Varer ikke bestilt!!!

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: IKA 3 sk.pr..docx

Fil: IKA 3 sk.pr. med svar.docx



Skriftlig svendeprøve

Dato: 16. apr. 08.10–12.50

Beskrivelse:

Skriftlig svendeprøve.

vi møder alle ind, gør os klar med computere osv. starter prøven kl. 9.00-11.00

??? er Jeres eksamensvagt og sætter jer i gang.

husk gastronomibogen, arbejdsmiljøbogen, sundhed og ernæring samt kalkulationsnoter :)

kommer sally???

Læringsmål:

- Grundkøkken 2

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Liter - deciliter - centiliter - mililiter.docx

Fil: Noter - kalkulation (1).docx



Varekundskab (køkken) fisk og skaldyr

Dato: 2. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Varekundskab

i dag skal i 2 og 2 lave sildeanretninger, jeg har opskrifter med, læs op på sild i gastronomibogen.

derudover skal i forberede en kreativ forret med blåmusling til 1 couvert, i kan se hvad jeg har bestilt af varer, resten har vi i køkkenet.

Varer er ikke bestilt! (obs på ekstra sild)

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Fisk og skaldyr cater.pptx

Fil: Smørrebrøds kategorier.pptx

Fil: Smørrebrød opbygning.docx

Fil: Varebestilling 27 marts cat3, ekstra opgaven.pdf

Fil: Varebestilling sild, 27 marts.pdf



Køkken, varekundskab

Dato: 13. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Varekundskab

Vi skal i dag i køkkenet og lave specialiteten stjernesud og lun servering med fiskefilet, jeg har opskrifter med til jer

forberede jer i teori om fisk....

Varer ER bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Høneboullion.docx

Fil: cat3 fiskefilet og stjernesud, 6 elever.pdf

Fil: Stjernesud 3 couverte.

Fil: fiskefilet lun servering.docx

Fil: Stjernesud 1stk.docx

Fil: bestilling til stjernesud og lun fiskefilet. 13 marts 4 elever.pdf



køkken 2252 ost og andet

Dato: 8. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Idag ser vi på ost, garniture og eventuelt kiks eller knækbrød, læs afsnittet om ost i gastronomibogen.

alle trækker en oste opgave som jeg har med, samt planlægger en forret/suppe ud fra hovedemnet???

Varer IKKE bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling ost, 14 april cat3.pdf



Teori. fiktiv prøve

Dato: 22. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Trække delvis fri opgave, skrive arbejdsplan og pakke råvarekurv til imorgen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: VÆRTSKAB OG HELHEDSFORSTÅELSE.docx



Fiktiv praktisk svendeprøve (lok 2252)

Dato: 23. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Praktisk del på tid.

Du trækker en bunden ret som du skal lave samme tid med den planlagte ret du arbejdede med igår

varer ikke bestilt



råvarekendskab mejeri og planlægning af dessert (Teori)

Dato: 14. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Idag gennemgår vi mejeri, æg og fedtstoffer.

dessert teori samt klassiske desserter.

gennemgang af fald grupper

1 "trækker" 1 klassisk dessert som i skal lave. og skal forberede en til imorgen

Varer er IKKE bestilt

TLGA

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Æg, mejeri og fedtstoffer, 2025.pptx

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

Fil: Chokolademousse med marinerede appelsinfileter.docx

Fil: Fløderand med marinerede frugt.docx

Fil: kold orange.docx

Fil: Nøddemousse med marinerede æbler.docx

Fil: Pærer Skønne Helene.docx

Fil: Rådhuspandekager.docx

Fil: vanillefromage.docx



Teori

Dato: 24. apr. 09.10–15.00

Beskrivelse:

Trække fiktiv delvis fri opgave, lave arbejdsplan, finde tallerkener og forberede os til i morgen.

Mangler at finde opgaver



Fiktiv praktisk svendeprøve (lok 2252)

Dato: 25. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Praktisk del på tid. samme omgang som sidst :)

varer ikke Bestilt



Er vi klar?

Dato: 28. apr. 08.10–11.20

Beskrivelse:

Praktisk dialog, samtaler og karakterudmelding. og fordybelse

vi sørger for at vi har alt klart og parat

tid til fordybelse. og gennemgang af hygiejne reglerne.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Repetition i hygiejne, med indretning(3).pptx



Svendeprøve, klargøring af køkken

Dato: 29. apr. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Gennemgang af alt i køkkenet samt rengøring så vi har et lækkert køkken at gå til svendeprøve i :)

evt FOTO af holdet :)

skal vi spise fælles morgenmad inden vi går igang???

Læringsmål:

- Grundkøkken 2

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Huskeliste til klaring af svendeprøve.docx



- Svendeprøve

Dato: 30. apr. 08.10–16.00

Beskrivelse:

Trække delvis fri opgave:

lave arbejdsplan , tjekke op på råvarekurv, gøre stilling klar, finde tallerkener.

varer ikke bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: mål, vægt og portionsstørrelse på fødevarer (1).pdf



- Svendeprøve

Dato: 1. maj 07.00–16.00

Beskrivelse:

Praktisk og mundtlig svendeprøve. (mangler tidsplan)

derefter afslutning hvor vi invitere gæster til kl. ????

varer ikke bestilt



- Afslutning

Dato: 2. maj 09.10–13.50

Beskrivelse:

Evaluering af svendeprøven og fællesspisning bagefter.

hvor skal vi hen?? :)

vi møder først kl. 9.00



Ingen titel

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:



teori...

Dato: 27. mar. 09.10–13.50

Beskrivelse:

Teori om. frugt grønt og ????



Køkken

Dato: 25. mar. 08.10–13.50

Beskrivelse:

I dag skal i i køkkenet med MERO

i skal planlægge en delvisfri forret med rødspætte som hovedemne, og så får i udleveret en opgave når i kommer i køkkenet, i skal være forberedt og have læst op på indmad

Varer ER bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: stegt Kalvelever med sauce Provencale,.docx

Fil: bestillinge kalvelever provencale 7 elever, d. 25 marts.pdf

Fil: cat3s faste vogn.docx

Fil: bestilling til forret med rødspætte, 25 marts cat3.pdf
