

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Modtagelse + Intro til valgfrit specialefag (Teori)

Dato: 3. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Modtagelse + gennemgang af alle fag.

I dag vil du blive introduceret til valgfrit specialefag på 3. hovedforløb samt valgfag på 2. hovedforløb.

Du vil i dag også skulle lave en kompetence afklaring i forhold til din teoretiske faglige viden. Vi starter også med en gennemgang af arbejdsmiljøet på Aarhustech.

Læringsmål:

- 01 Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- 02 Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
- 03 Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger.
- 04 Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.
- 05 Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer.
- 06 Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper.
- 07 Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven.
- 08 Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser.
- 09 Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Priser_bouillon (1).docx

Fil: Arbejdsplan - model TOM.docx

Fil: uskrevet varebestillingsseddel (NY).pdf

Fil: Omregningstal grønt.pdf

Link: Video med kalkulation

Fil: Omregnings tal for tilberedningssvind.xlsx

Fil: Valgfagsopgave egnskøkken eller brødbagning.docx

Fil: Kode til AB catering.docx

Fil: Skema til kalkulation kok2.docx

Fil: NY Valgfrit speciale fag 2025.doc

Fil: Skema til kalkulation kok2 Boller i selleri.docx

Fil: De tre taksonomiske niveauer.doc

Fil: Fag og mål 2025 KOK2.docx

Fil: Liter - deciliter - centiliter - mililiter.docx

Fil: Forkortelser lokaler m m doc.docx

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Naturfag i Produktionen (Teori)Begynder

Dato: 4. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Oplæg til Naturfag i Produktion. Skim/læs naturfagsgrundbogen(Naturfag i produktion) samt bestilling til de 3 forsøgsdage. Der vil skal bruges 3-4 frivillige der vil hjælpe med osteproduktion til ostens dag d. 27 maj.

HUSK BOGEN :)

Læringsmål:

- Naturfag i produktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer.
- 02 Eleven kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse faglige problemstillinger.
- 03 Eleven kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturligfaglig tankegang.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Naturfagsopgave kok2 kok2 2025.pptx

Fil: Naturfagsopgave.docx

Fil: Portfolio – selvevaluering.docx

Fil: kød stegning.pdf

Fil: Selvevaluering.tif

Fil: Mozzarella.docx

Fil: Faser i osteproduktion.docx

Fil: Fermenteret Blomkålschoucroute.docx

Afleveringsopgave: Bestilling til de tre køkkendage

Afleveringsopgave: Problemstilling - arbejdsplan

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke

**Arbejdsmiljø (Teori) rutine**

Dato: 7. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Oplæg om fysisk arbejdsmiljø. Vi gennemgår de væsentligste emner i forhold til fysisk arbejdsmiljø i restaurationsbranchen.

Læs/skim arbejdsmiljøbogen s. 7-58. Hvis du ikke har arbejdsmiljøbogen ligger der i ressourcer arbejdsmiljøhåndbogen 2025.

Læringsmål:

- Arbejdsmiljø Ny version
- 01 Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- 02 Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
- 03 Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger.
- 04 Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.
- 05 Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer.
- 06 Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper.
- 07 Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven.
- 08 Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser.
- 09 Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Arbejdsmiljø oplæg version kok2 2025.pptx

Fil: Spørgsmål du som arbejdsgiver skal forholde dig til.docx

Link: Arbejdsmiljøhåndbogen 2025

Fil: Opgaver elevtrivsel de seks guldkorn.docx

Fil: Anmeldelse af arbejdsulykke - intern v. 5.doc

Fil: Case opgave arbejdsmiljø.docx

Fil: Livet på de københavnske restauranter.docx

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Arbejdsmiljø (Teori)

Dato: 8. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Fortsættelse af arbejdsmiljø med case opgaver. Fokus i dag er psykisk arbejdsmiljø.

Læringsmål:

- Arbejdsmiljø Ny version
- 01 Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- 02 Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
- 03 Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger.
- 04 Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.
- 05 Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer.
- 06 Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper.
- 07 Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven.
- 08 Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser.
- 09 Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: APV tjekliste.pdf

Fil: Spørgsmål du som arbejdsgiver skal forholde dig til.docx

Fil: Case opgave arbejdsmiljø ekstra opgave

Fil: Arbejdsmiljø spørgsmål kok2 2023.docx

Fil: MUS skema.doc

Fil: APV de 5 faser.docx

Fil: Livet på de københavnske restauranter.docx

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

Link: Artikel 1 arbejdsmiljø

Link: Artikel 2 arbejdsmiljø

Fil: side 1 Francis Cardenau (arbejdsmiljø).jpg

Fil: side 2 Francis Cardenau (arbejdsmiljø).jpg

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

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Fransk (Teori)

Dato: 9. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Oplæg fransk gastronomisk historie samt gennemgang af de forskellige franske egne. Efterfølgende skal der i grupper planlægges en ret, hvor der indgår kanin og artiskok.

Læs/skim artiklen Gallernes gaffel.

Læringsmål:

- Dansk fransk Ny version
- 01 Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene.
- 02 Eleven kan sammensætte menuer ud fra en klassisk madtradition med inddragelse af råvarer fra forskellige sæsoner.
- 03 Eleven kan anvende branchens fagudtryk på fransk og dansk.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Gallernes gaffel.pdf

Fil: Grupper dansk/fransk 2025.docx

Fil: Tour de france kok2 2025.pptx

Fil: Gastronomisk historie i Frankrig kok2 2025.pptx

Fil: Varebestilling kanin og artiskokker fredag d. 3 maj 2024 kok2.pdf

Fil: Tour de france kok2 2023 (1).pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Fransk (Teori)

Dato: 10. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Udarbejdelse af opskrifter til køkkendagen.

Kl. 12.00 - 14.00 er der oplæg fra Nocla i auditoriet.

Efterfølgende starter vi med franske fagudtryk læs/skim gastronomibogen s. 660-671.

Læringsmål:

- Dansk fransk Ny version
- 01 Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene.
- 02 Eleven kan sammensætte menuer ud fra en klassisk madtradition med inddragelse af råvarer fra forskellige sæsoner.
- 03 Eleven kan anvende branchens fagudtryk på fransk og dansk.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Minuteori Find fejlene ny version.docx

Fil: Fagudtryk 2 mands grupper del 1.docx

Fil: Minuteori kok2 2024.pptx

Fil: Billeder minuteori.pdf

Fil: Fagudtryk + diverse 2025.docx

Fil: Normandiet Bretagne del 1.pdf

Fil: Normandiet Bretagne del 2.pdf

Fil: Bourgogne del 1.pdf
Fil: Bourgogne del 2.pdf
Fil: Bordeaux del 1.pdf
Fil: Bordeaux del 2.pdf
Fil: Ile de france del 1.pdf
Fil: Ile de france del 2.pdf
Fil: Alcase del 1.pdf
Fil: Alcase del 2..pdf
Fil: Provence inspiration 2020.pdf
Fil: Fagudtryk + diverse 2023 .pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Fransk(Teori) rutine

Dato: 11. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Fortsættelse med fagudtryk. Start på minuteori læs s. 600 - 619 5. udgave.

Læringsmål:

- Dansk fransk Ny version
- 01 Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene.
- 02 Eleven kan sammensætte menuer ud fra en klassisk madtradition med inddragelse af råvarer fra forskellige sæsoner.
- 03 Eleven kan anvende branchens fagudtryk på fransk og dansk.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Klassiske garniture og deres historie spille funktion.pptx

Fil: Minuteori kok2 2025 2.pptx

Fil: Fagudtryk + diverse 2023 .docx

Fil: Billeder minuteori.pdf

Fil: Minuteori Find fejlene ny version.docx

Fil: Minuteori 2023 (1).pdf

Fil: Religionernes spiseregler - Religion.dk.pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Naturfag i Produktionen (Køkken)

Dato: 14. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Forsøg i køkkenet dag 1.

Læringsmål:

- Naturfag i produktion Ny version

- 01 Eleven kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer.
- 02 Eleven kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse faglige problemstillinger.
- 03 Eleven kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturligfaglig tankegang.

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Naturfag i Produktionen (Køkken)

Dato: 15. apr. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Forsøg i køkkenet dag 2.

Læringsmål:

- Naturfag i produktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer.
- 02 Eleven kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse faglige problemstillinger.
- 03 Eleven kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturligfaglig tankegang.

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Naturfag i Produktion

Dato: 16. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Forsøg dag 3 samt fremlæggelser.

Læringsmål:

- Naturfag i produktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer.
- 02 Eleven kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse faglige problemstillinger.
- 03 Eleven kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturligfaglig tankegang.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Fremlægning kok 2.docx

Fil: Råvarer til den delvis kreative ret mandag d. 13 november 2023.docx

Fil: Billeder minuteori.pdf

Link: Klik for at tilføje en titel

Fil: Forklar fagudtrykket del 2.docx

Fil: Forklar fagudtrykket del 2.docx

Mappe: Oplæg til naturfagsprojektet

Afleveringsopgave: Naturfagsopgave



Fransk (Teori)

Dato: 22. apr. 08.10–12.50

Beskrivelse:

Opgave til dansk/fransk menulære. I dag får du en opgave i dansk/fransk menulære som du skal løse i tidsrummet 8.30 - 12.30.

Læringsmål:

- Dansk fransk Ny version
- 01 Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene.
- 02 Eleven kan sammensætte menuer ud fra en klassisk madtradition med inddragelse af råvarer fra forskellige sæsoner.
- 03 Eleven kan anvende branchens fagudtryk på fransk og dansk.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgave dansk fransk menulære itslearning kok2 2025.docx

Afleveringsopgave: Aflevering råvarekendskab og menuteori dansk fransk menulære

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

Fil: Opgaveaflevering kok2 varekundsab samt menu dansk fransk menulære itslearning 2025.docx



Fransk (Køkken)

Dato: 23. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

I køkkenet og lave franske hovedretter. Husk opskrifter samt menutekster.

Læringsmål:

- Dansk fransk Ny version
- 01 Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene.
- 02 Eleven kan sammensætte menuer ud fra en klassisk madtradition med inddragelse af råvarer fra forskellige sæsoner.
- 03 Eleven kan anvende branchens fagudtryk på fransk og dansk.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling kaniner kok2 onsdag d. 17 januar 2024.pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Køkkenproduktion

Dato: 24. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Kødboller i selleri s. 460. Vær opmærksom på, at der hvor der står 1/4 portion kødfars er en fejl der skal stå 1/1 portion.

Opskriften laves til 2 couverter og der serveres pommes anglaise til retten!

Når vi er færdige i køkkenet starter du på opskrift til den delvis frie opgave. Denne opgave ligger i ressourcer

Læringsmål:

- Arbejdsmiljø Ny version
- 01 Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- 02 Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
- 03 Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger.
- 04 Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.
- 05 Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer.
- 06 Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper.
- 07 Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven.
- 08 Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser.
- 09 Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.
- Køkkenproduktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse.
- 10 Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr.
- 11 Eleven kan producere ressourcebevidst.
- 12 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.
- 13 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- 02 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.
- 03 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
- 04 Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.
- 05 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost.
- 06 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 07 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
- 08 Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.
- 09 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling Boller i selleri torsdag d. 24 april 2025.pdf

Fil: Råvarer til delvis kreativ forret fredag d. 25 april 2025

Fil: Varebestilling Boller i selleri torsdag d. 16 januar 2025.pdf

Fil: Varebestilling Boller i selleri tirsdag d. 16 april 2024.pdf

Fil: Varebestilling Boller i selleri tirsdag d.27 august 2024.pdf

Fil: Varebestilling poussin edward tirsdag d. 13 februar 2024 ny version.pdf

Fil: Råvarer til delvis kreativ forret d. fredag d. 1 september 2023.docx

Fil: Du skal fremstille retten svinekotelet Robert til 1 couvert..docx

Fil: Varebestilling poussin edward onsdag d. 30 august 2023.pdf

Fil: Varebestilling poussin edward fredag d. 10 november 2023.pdf

Fil: Aflevering kødboller i selleri med kogte kartofler.docx

Fil: Macarons med schweizisk marengs smørcreme

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Køkkenproduktion

Dato: 25. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

I dag skal du i køkkenet og lave den kreative forret til 1 couvert som du har forberedt. Du trækker ligeledes en eksemplarisk "hemmelig" opskrift om morgenen som laves til 1 couvert.

Du skal efter 3 timer 10 minutter aflevere første ret og efter 3 timer og 20 minutter aflevere ret nummer 2.

Obs på at i får forskellige starttider

Læringsmål:

- Arbejdsmiljø Ny version
- Køkkenproduktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse.
- 10 Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr.
- 11 Eleven kan producere ressourcebevidst.
- 12 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.
- 13 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- 02 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.
- 03 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
- 04 Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.
- 05 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost.
- 06 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 07 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
- 08 Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.
- 09 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling kyllingebryst samt kotelet Robert + kyllingebryst m. skind fredag d. 25 april 2025.pdf

Fil: Varebestilling kyllingebryst samt kotelet Robert + kyllingebryst m. skind fredag d. 17 januar 2025.pdf

Fil: Varebestilling kyllingebryst samt kotelet Robert + kyllingebryst m. skind fredag d. 17 januar 2025.pdf

Fil: Varebestilling kyllingebryst samt kotelet Robert + kyllingebryst m. skind mandag d. 2 september 2024.pdf

Fil: Varebestilling kyllingebryst samt kotelet Robert + kyllingebryst m. skind mandag d. 29 april 2024.pdf

Fil: Varebestilling andelever samt kotelet Robert + pommes frites kok2 fredag d. 16 februar 2024 ny version.pdf

Fil: tidsplan fredag kok2 -.docx

Fil: Du skal fremstille retten svinekotelet Robert 1 couvert..docx

Fil: Varebestilling andelever samt kotelet Robert + pommes frites kok2 fredag d. 1 september 2023.pdf

Fil: Tidsplan 10+20 elever kotelet robert samt kreativ andelever d 28 april.docx

Fil: Varebestilling andelever samt kotelet Robert + pommes frites kok2 mandag d. 13 november 2023.pdf



Køkkenproduktion

Dato: 28. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Fricassé Ancienne s. 508 1/2 portion + Consommé Celestine s. 404 1 liter bouillon pr. person.

Til klaring af suppen: 1 liter okse/kalvebouillon, 40 g. selleri, 40 g. gulerod, 40 g. porre, 60 g. kylling, 20 g. tomat, 2 æggeghvider.

Soufflélars: 200 g. kyllingekød, ½ dl æggeghvide, 1/4 dl. piskefløde, salt/peber.

Pandekager uden sukker: 125 g. mel, 2 æg, 2½ dl mælk, 30 g. smør.

Læringsmål:

- 01 Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- 02 Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
- 03 Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejds gange, der forebygger belastninger.
- 04 Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.
- 05 Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer.
- 06 Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper.
- 07 Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven.
- 08 Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser.
- 09 Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.
- Køkkenproduktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse.
- 10 Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr.
- 11 Eleven kan producere ressourcebevidst.
- 12 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.
- 13 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- 02 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.
- 03 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
- 04 Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.
- 05 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost.
- 06 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 07 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejds metoderes egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
- 08 Eleven kan forslå ændringer af arbejds metoder til at løse en given opgave.
- 09 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling kylling Ancienne samt consommé Celestine mandag d. 28 april 2025 kok2.pdf

Fil: Varebestilling kylling Ancienne samt consommé Celestine onsdag d. 12 februar 2025 kok2.pdf

Fil: Varebestilling kyllingebryst samt kotelet Robert + kyllingebryst m. skind mandag d. 4 november 2024.pdf

Fil: Varebestilling kylling Ancienne samt consommé Celestine tirsdag d. 3 september 2024 kok2.pdf

Fil: Varebestilling kylling Ancienne samt consommé Celestine fredag d. 26 april 2024 kok2.pdf

Fil: Varebestilling kylling Ancienne samt consommé Celestine torsdag d. 15 februar 2024 kok2.pdf

Fil: Varebestilling kylling Ancienne samt consommé Celestine mandag d. 4 september 2023 kok2.pdf

Fil: Aflevering kok2 køkken dato 3 personers grupper august 2023.docx



Køkkenproduktion

Dato: 29. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Lam i dild og rejer s. 458 + pommes Dauphine s. 520 til 1 couvert. Ekstra opgave hvor i arbejder 2 og 2 er soufflé maison Basque s. 553 fuld opskrift (Til kirsebærsaucen får du 200 g. kirsebær. I dag skal du medbringe en arbejdsplan for disse to retter dvs. du skal skrive planen med dine egne ord. Du skal printe planen ud og medbringe den i køkkenet.

Læringsmål:

- Arbejdsmiljø Ny version
- 01 Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- 02 Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
- 03 Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger.
- 04 Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.
- 05 Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer.
- 06 Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper.
- 07 Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven.
- 08 Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser.
- 09 Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.
- Køkkenproduktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse.
- 10 Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr.
- 11 Eleven kan producere ressourcebevidst.
- 12 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.
- 13 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- 02 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.
- 03 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
- 04 Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.
- 05 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost.
- 06 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 07 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
- 08 Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.
- 09 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling Lam i dill og rejer samt soufflé maison basque tirsdag d. 29 april 2025.pdf

Fil: Varebestilling Lam i dill og rejer samt soufflé maison basque tirsdag d. 4 februar 2025.pdf

Fil: Varebestilling Lam i dill og rejer samt soufflé maison basque mandag d. 28 oktober 2024.pdf

Fil: Varebestilling Lam i dill og rejer samt soufflé maison basque mandag d. 26 august 2024.pdf

Fil: Varebestilling Lam i dill og rejer samt soufflé maison basque mandag d. 22 april 2024.pdf

Fil: Varebestilling Lam i dill og rejer samt soufflé maison basque mandag d. 15 januar 2024.pdf

Fil: Varebestilling Lam i dill og rejer samt soufflé maison basque mandag d. 28 august 2023.pdf

Fil: Aflevering kok2 køkken dato 3 personers grupper august 2023.docx

Afleveringsopgave: Aflevering menutekster samt råvarekendskab mandag d. 28 august

Fil: Varebestilling Lam i dill og rejer samt soufflé maison basque mandag d. 27 november 2023.pdf

Fil: Varebestilling Lam i dill og rejer samt soufflé maison basque tirsdag d. 23 januar 2024.pdf



Køkkenproduktion

Dato: 30. apr. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Rødspætte bonne femme med pommes duchesse s. 483 til 1 couvert + citronbudding s. 554 1/2 portions opskrift!

Du skal medbringe en arbejdsplan for disse to retter dvs. du skal skrive planen med dine egne ord. Du skal printe planen ud og medbringe den i køkkenet og du skal også have et print af kalkulation på rødspætten.

Læringsmål:

- 01 Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- 02 Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
- 03 Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger.
- 04 Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.
- 05 Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer.
- 06 Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper.
- 07 Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven.
- 08 Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser.
- 09 Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.
- Køkkenproduktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse.
- 10 Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr.
- 11 Eleven kan producere ressourcebevidst.
- 12 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.
- 13 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- 02 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.
- 03 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
- 04 Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.
- 05 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost.
- 06 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 07 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
- 08 Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.
- 09 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarerhygiejne og egenkontrol.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling onsdag d. 30 april 2025 rødspætte bonne femme samt citronbudding.pdf

Fil: Varebestilling onsdag d. 5 februar 2025 rødspætte bonne femme samt citronbudding.pdf

Fil: Rødspætte bonne femme samt citronbudding torsdag d. 31 oktober 2024.pdf

Fil: Varebestilling onsdag d. 28 august 2024 rødspætte bonne femme samt citronbudding ny version.pdf

Fil: Varebestilling onsdag d. 24 april 2024 rødspætte bonne femme samt citronbudding ny version.pdf

Fil: Varebestilling mandag d. 5 februar 2024 rødspætte bonne femme samt citronbudding ny version.pdf

Fil: Varebestilling tirsdag d. 29 august 2023 rødspætte bonne femme samt citronbudding.pdf

Fil: Aflevering kok2 køkken dato 3 personers grupper august 2023.docx

Fil: Varebestilling tirsdag d. 28 november 2023 rødspætte bonne femme samt citronbudding.pdf

Fil: Varebestilling mandag d. 5 februar 2024 rødspætte bonne femme samt citronbudding.pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Arbejdsmiljø (praktisk)

Dato: 1. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

I dag fremstiller i to kager i grupper á 2 personer, men fokus denne dag er fysisk arbejdsmiljø. Der skal fremstilles 2 x 5 portionskager. I grupperne bliver i stillet en opgave hvor fokus bliver observation af arbejdsmiljøet.

Læringsmål:

- Arbejdsmiljø Ny version
- 01 Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- 02 Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
- 03 Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger.
- 04 Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.
- 05 Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer.
- 06 Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper.
- 07 Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven.
- 08 Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser.
- 09 Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling tivolikage citrontærte torsdag d. 1 maj 2025 (1).pdf

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

Fil: Tarte au merinque.docx

Fil: Klassisk Tivolikage.docx

Fil: Varebestilling tivolikage citrontærte mandag d. 13 januar 2025.pdf

Fil: Varebestilling tivolikage citrontærte torsdag d. 17 oktober 2024.pdf

Fil: Varebestilling tivolikage citrontærte tirsdag d. 6 august 2024.pdf

Fil: Varebestilling tivolikage citrontærte torsdag d. 10 august 2023.pdf

Fil: Varebestilling tivolikage citrontærte torsdag d. 19 oktober 2023.pdf

Fil: Varebestilling tivolikage citrontærte torsdag d. 04 januar 2024.pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Køkkenproduktion

Dato: 2. maj 08.10–15.00

Beskrivelse:

Muslinge Bonne femme 1/2 portion s. 497 samt kalv navarin printanière s. 440. Du skal medbringe en arbejdsplan for disse to retter dvs. du skal skrive planen med dine egne ord. Du skal printe planen ud og medbringe den i køkkenet.

Læringsmål:

- Arbejdsmiljø Ny version
- 01 Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- 02 Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
- 03 Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger.
- 04 Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.
- 05 Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer.
- 06 Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper.

- 07 Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven.
- 08 Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser.
- 09 Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.
- Køkkenproduktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse.
- 10 Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr.
- 11 Eleven kan producere ressourcebevidst.
- 12 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.
- 13 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- 02 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.
- 03 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
- 04 Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.
- 05 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost.
- 06 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 07 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
- 08 Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.
- 09 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarerhygiejne og egenkontrol.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling musling og navarin printaniere fredag d. 2 maj 2025 kok2.pdf

Fil: Varebestilling musling og navarin printaniere fredag d. 7 februar 2025 kok2.pdf

Fil: Varebestilling muslinger bonne femme samt stegt kalvelever tirsdag d. 5 november 2024 (1).pdf

Fil: Varebestilling muslinger bonne femme samt boeuf sauté stroganoff fredag d. 30 august 2024 (1).pdf

Fil: Varebestilling muslinger bonne femme samt boeuf sauté stroganoff tirsdag d. 23 april 2024.pdf

Fil: Varebestilling muslinger bonne femme samt boeuf sauté stroganoff onsdag d. 14 februar 2024 ny version.pdf

Fil: Varebestilling muslinger bonne femme samt boeuf sauté stroganoff tirsdag d. 5 september 2023.pdf

Fil: Aflevering kok2 køkken dato 3 personers grupper august 2023.docx

Fil: Varebestilling muslinger bonne femme samt boeuf sauté stroganoff onsdag d. 29 november 2023.pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Køkkenproduktion avanceret

Dato: 5. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

Kogt oksebryst s. 428 med pommes Anglaise). Retten laves til 2 couverter(400 g. kød i alt) og der serveres 150 g. pommes Anglaise og 150 g tournerede grønsager pr. person til retten. Grønsagerne der skal tourneres er selleri, gulerod og courgette. Du skal medbringe en arbejdsplan for denne ret og et print af kalkulation for denne ret. Til afslutning er der østers smagning/teori.

Læringsmål:

- Arbejdsmiljø Ny version
- Køkkenproduktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse.
- 10 Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr.
- 11 Eleven kan producere ressourcebevidst.
- 12 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.
- 13 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- 02 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.

- 03 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
- 04 Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.
- 05 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost.
- 06 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 07 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
- 08 Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.
- 09 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling mandag d. 5 maj 2025 oksebryst og østers kok2.pdf

Fil: Varebestilling oksebryst og østers kok2 mandag d. 11 november 2024.pdf

Fil: Varebestilling torsdag d. 15 august oksebryst og østers kok2.pdf

Fil: Varebestilling onsdag d. 10 april 2024 oksebryst samt østers kok2.pdf

Fil: Varebestilling onsdag d. 10 januar 2024 oksebryst samt østers kok2 ny version.pdf

Fil: Varebestilling fredag d. 8 september 2023 oksebryst samt østers kok2.pdf

Fil: Aflevering kok2 køkken dato 3 personers grupper august 2023.docx

Fil: Varebestilling fredag d. 20 oktober 2023 oksebryst samt østers kok2.pdf

Fil: Varebestilling onsdag d. 10 januar 2024 oksebryst samt østers kok2.pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Køkkenproduktion

Dato: 6. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

Rubinsteinkage.

BAF har opskrifter med på Rubinsteinkage

Der arbejdes i grupper á 2 personer.

Læringsmål:

- Arbejdsmiljø Ny version
- 01 Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet.
- 02 Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
- 03 Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger.
- 04 Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.
- 05 Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer.
- 06 Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper.
- 07 Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven.
- 08 Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser.
- 09 Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.
- Køkkenproduktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse.
- 10 Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr.
- 11 Eleven kan producere ressourcebevidst.
- 12 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.
- 13 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- 02 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.
- 03 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
- 04 Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.

- 05 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost.
- 06 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 07 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
- 08 Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.
- 09 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling Rubinsteinkage fredag d. 31 januar 2025.pdf

Fil: Varebestilling Rubinsteinkage tirsdag d. 22 oktober 2024.pdf

Fil: Varebestilling Rubinsteinkage tirsdag d. 10 september 2024.pdf

Fil: Varebestilling Rubinsteinkage fredag d. 18 august 2023.pdf

Fil: Aflevering kok2 køkken dato 3 personers grupper august 2023.docx

Fil: Rubinsteinkage.docx

Fil: Varebestilling Rubinsteinkage torsdag d. 9 november 2023.pdf

Fil: Varebestilling Rubinsteinkage mandag d. 4 marts 2024.pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Engelsk (Teori) rutine

Dato: 7. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

Oplæg om emnerne i fagrettet engelsk og planlægning af tre praktiske dage:-)

Læringsmål:

- Gastronomisk engelsk
- 01 Eleven kan forstå og anvende mad- og drikkevareudtryk på engelsk.
- 02 Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af branchemæssig relevans.
- 03 Eleven kan anvende viden om, hvordan gæster/turister betjenes ud fra kulturel baggrund, traditioner og ønsker.
- 04 Eleven kan gæsteforklare om mad og drikkevare på engelsk.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Fagrettet engelsk Kun engelsk.docx

Fil: Strathearn-Menus-all-Oct-2020.pdf

Fil: English, into the wild Dansk - Repareret.pptx

Fil: varer engelsk 20 px.pdf

Fil: Trækkort into the wild+street food efterår 20 px.docx

Fil: Eng - Forretningsbrev kok2.doc

Fil: English, into the wild Dansk.pptx

Fil: Eng - Forretningsbrev kok2.doc

Fil: varerbestilling cat3 og kok2 engelsk.pdf

Fil: English, smr cat.pptx

Fil: English, into the wild Dansk - Repareret.pptx

Fil: Eng - Forretningsbrev kok2.doc

Fil: Eng - Forretningsbrev kok2.doc

Fil: Strathearn_menus.pdf

Fil: English, into the wild Dansk - Repareret.pptx



Slagtedyrene (Teori)

Dato: 8. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

I dag vil der være oplæg om kød med særligt fokus på vandbindingsevne, forædling, pH, gris, kalv, okse, lam, fjerkræ samt vildt. Læs s. 10-78.

Læringsmål:

- Køkkenproduktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse.
- 10 Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr.
- 11 Eleven kan producere ressourcebevidst.
- 12 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.
- 13 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- 02 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.
- 03 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
- 04 Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.
- 05 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost.
- 06 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 07 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
- 08 Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.
- 09 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarerhygiejne og egenkontrol.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Slagtedyr kok2 2025.pptx

Fil: Kød PP repetition kok2.pptx

Fil: Kød spørgsmål kok2 2021.docx

Fil: Slagtedyr kok2 2021.pptx

Fil: Slagtedyr kok2 2023.pptx

Fil: Slagtedyr kok2 2024.pptx



Sensorik (Teori)

Dato: 9. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

Oplæg om sensorik samt opgaver/øvelser. Læs s. 622-630 i gastronomibogen.

Læringsmål:

- Naturfag i produktion Ny version

- 01 Eleven kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer.
- 02 Eleven kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse faglige problemstillinger.
- 03 Eleven kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturligfaglig tankegang.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Sensorik kok2 2025.pptx

Fil: Varebestilling oste til sensorik kok2 mandag d. 21 oktober 2024.pdf

Fil: Varebestilling oste til sensorik kok2 mandag d. 12 august 2024.pdf

Fil: Skema til sensorisk bedømmelse.doc

Fil: Voksne kan lære sig selv til at spise ting.docx

Fil: Kulinarisk sensorik er som et tværfagligt studie og bedømmelsen af mad sker ud fra vores sanser.docx

Fil: Sensorik Ole G Mouritsen.pdf

Fil: Skema til sensorisk bedømmelse.doc

Fil: Sensorik kok2 2023.pdf

Fil: De energigivende stoffer.pptx

Fil: Varebestilling oste til sensorik kok2 mandag d. 8 januar 2024.pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Saucer + fisk(teori)

Dato: 12. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

Oplæg om supper og saucer. Vi gennemgår også supper og saucer i et historisk perspektiv. Læs s. 391 - 416 5. udgave. Derefter oplæg om fisk/skaldyr/bløddyr læs s. 80 - 114

Læringsmål:

- Køkkenproduktion Ny version
- 01 Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse.
- 10 Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr.
- 11 Eleven kan producere ressourcebevidst.
- 12 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.
- 13 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- 02 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.
- 03 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
- 04 Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.
- 05 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost.
- 06 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 07 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
- 08 Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.
- 09 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Fonder, supper og saucer.pptx

Fil: Fisk.pptx

Fil: Saucer og supper kok2 kok2 2024.pptx

Fil: Fisk kok2 PP 2024 skrivebord.pptx

Fil: Spørgsmål saucer kok2.docx

Fil: Fisk kok2 PP 2023.pptx

Fil: Fisk.pptx

Fil: Fonder, supper og saucer.pptx

Fil: Saucer og supper kok2.pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Iværksætterier begynder

Dato: 13. maj 08.10–15.00

Beskrivelse:

Oplæg og opstart af iværksætterier, værtsskab og helhedsforståelse.
Forberedelse til menuerne til åbningerne samt start bestilling til åbningsdagene.

Læringsmål:

- Virksomhedsdrift og innovation Ny version
- 01 Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer.
- 02 Eleven kan forklare hvad begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder.
- 03 Eleven kan foretage budgetkontrol.
- 04 Eleven kan organisere og planlægge et produktionsforløb.
- 05 Eleven kan udfylde et eksempel på en forretningsplan.
- 06 Eleven kan forklare relevante krav til opstart af egen virksomhed.
- 07 Eleven kan forklare, hvordan virksomheds omverden påvirker virksomhedens valg af produkt, sortiment og prissætning.
- 08 Eleven kan forholde sig til forskellige typer medarbejdere i virksomheden og deres betydning for den daglige drift.
- 09 Eleven kan forklare love og regler i forbindelse med data og hvordan data indsamles og opbevares.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Værtsskab og Innovation introduktion kok2 april 2025 grupper.pptx

Fil: Værtsskab og Innovation introduktion kok2 2025.pptx

Fil: Etableringsbudget.xls

Fil: Nyttigepriser.docx

Fil: Pas på faldgruberne ved køb af restaurant.docx

Fil: Start af virksomhed.docx

Fil: Dessert teori kok2 April 2019.pptx

Fil: Vinkort.rtf

Fil: Varebestilling tom NY doc.pdf

Fil: Skema til kalkulation kok2 2024.doc

Fil: Omregnings tal for tilberedningssvind.xlsx

Fil: Priser på fond og roux.docx

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Engelsk (Køkken) rutine

Dato: 14. maj 08.10–15.00

Beskrivelse:

Food pairing og opbakningsdag til streetfood.

Dagens plan:

- opbakning og klargøring på food pairing. Serveres samlet for hele klassen i små smagsprøver eller anden der kan deles kl 13.00.
- eksemplerne diskuteres igennem og smagssammensætningen forklares for klassen. Tag en snak omkring evt brug i restauranterne.

- Opbakning til street food til i morgen tirsdag. Street food serveres kl. 13.00 tirsdag.

- Alle råvarer skal håndteres og pakkes forsvarligt ned så de kan holde sig til alle dage. Lad være med at hamstre men tag kun det i har bestilt (pak jeres eget ned med navn og dato).

God dag!

Læringsmål:

- Gastronomisk engelsk
- 01 Eleven kan forstå og anvende mad- og drikkevareudtryk på engelsk.
- 02 Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af branchemæssig relevans.
- 03 Eleven kan anvende viden om, hvordan gæster/turister betjenes ud fra kulturel baggrund, traditioner og ønsker.
- 04 Eleven kan gæsteforklare om mad og drikkevare på engelsk.

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Salgsbrev på engelsk

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke

**Engelsk (Køkken)**

Dato: 15. maj 08.10–15.00

Beskrivelse:

Street food og opbakning til bålmad.

Street food serveres kl. 13.00 til fællesspisning og evaluering af alle.

Læringsmål:

- Gastronomisk engelsk
- 01 Eleven kan forstå og anvende mad- og drikkevareudtryk på engelsk.
- 02 Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af branchemæssig relevans.
- 03 Eleven kan anvende viden om, hvordan gæster/turister betjenes ud fra kulturel baggrund, traditioner og ønsker.
- 04 Eleven kan gæsteforklare om mad og drikkevare på engelsk.

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Engelsk (Køkken)

Dato: 16. maj 08.10–15.00

Beskrivelse:

Tur til Ørnereden hvor vi laver blåmad

Læringsmål:

- Gastronomisk engelsk
- 01 Eleven kan forstå og anvende mad- og drikkevarerudtryk på engelsk.
- 02 Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af branchemæssig relevans.
- 03 Eleven kan anvende viden om, hvordan gæster/turister betjenes ud fra kulturel baggrund, traditioner og ønsker.
- 04 Eleven kan gæsteforklare om mad og drikkevarer på engelsk.

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Engelsk (Teori)

Dato: 19. maj 08.10–11.20

Beskrivelse:

Afslutning på engelsk og opgaveløsning samt socrativtest.

- Svare på de to opgaver i Its.
- Video: Optage en video af jer selv på engelsk hvor I fortæller om jer selv og den virksomhed I arbejder for. Hertil skal I fortælle om den mad I har lavet i løbet af ugen. Når I fortæller om maden er det ved at gæsteforklare, altså fortælle om maden som I ville gøre til en gæst hvis I serverede dem for dem.
- Svar på brev: I skal svare kortfattet på brevet og svare på de forskellige spørgsmål brevet stiller. I bestemmer helt selv om det er med udgangspunkt i den virksomhed I arbejder for eller en I selv finder på.

Slutter dagen med Soccrativetest.

Læringsmål:

- Gastronomisk engelsk
- 01 Eleven kan forstå og anvende mad- og drikkevarerudtryk på engelsk.
- 02 Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af branchemæssig relevans.
- 03 Eleven kan anvende viden om, hvordan gæster/turister betjenes ud fra kulturel baggrund, traditioner og ønsker.
- 04 Eleven kan gæsteforklare om mad og drikkevarer på engelsk.

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Præsentation

Afleveringsopgave: Menupræsentation

Fil: Præsentation Lasse.mp4

Fil: Eng - Forretningsbrev kok2.doc

Afleveringsopgave: Svar på brev

Fil: Eng - Forretningsbrev kok2.doc

Fil: Eng - Forretningsbrev kok2.doc

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Iværksætter

Dato: 19. maj 08.10–12.50

Beskrivelse:

Fortsættelse med planlægning samt virksomhedsopgave.

Læringsmål:

- Virksomhedsdrift og innovation Ny version
- 01 Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer.
- 02 Eleven kan forklare hvad begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder.
- 03 Eleven kan foretage budgetkontrol.
- 04 Eleven kan organisere og planlægge et produktionsforløb.
- 05 Eleven kan udfylde et eksempel på en forretningsplan.
- 06 Eleven kan forklare relevante krav til opstart af egen virksomhed.
- 07 Eleven kan forklare, hvordan virksomheds omverden påvirker virksomhedens valg af produkt, sortiment og prissætning.
- 08 Eleven kan forholde sig til forskellige typer medarbejdere i virksomheden og deres betydning for den daglige drift.
- 09 Eleven kan forklare love og regler i forbindelse med data og hvordan data indsamles og opbevares.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling tom NY doc.pdf

Fil: Etableringsbudget.xls

Fil: Kopi af Årsbudget kok2 2025.xlsx

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Bæredygtighed (Teori) begynder

Dato: 21. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

Oplæg om bæredygtighed samt planlægning af fire køkkendage.

Læringsmål:

- Bæredygtighed Ny Version
- 01 Eleven kan vælge og anvende råvarer ud fra principper om bæredygtighed, klima og miljøbelastning.
- 02 Eleven kan tilrettelægge og gennemføre en produktion ud fra viden om at minimere madspild.
- 03 Eleven kan bidrage til at minimere produktionens energiforbrug.
- 04 Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Inno hjemmeskole.pdf

Fil: Gastronomisk Innovation veggio hjemmeskole.doc

Fil: Varebestilling inno veggio MAJ 20 elever.pdf

Fil: Gastronomisk Innovation veggie forår Oplæg 1x3 retter.docx
Fil: Varebestilling inno veggie vinter 20 elever.pdf
Fil: Gastronomisk Innovation kål løg kartoffel kerner veggie Oplæg 1x3 retter .docx
Fil: Innovativ gastronomisk bæredygtighed veggie forår Oplæg 1x3 retter.docx
Fil: Varebestilling inno veggie MAJ 20 elever.pdf
Fil: Gastronomisk bæredygtighed.pptx
Fil: Grupper.JPG
Fil: Gastronomisk bæredygtighed.pptx
Fil: Innovativ gastronomisk bæredygtighed veggie forår Oplæg 1x3 retter.docx
Fil: Gastronomisk bæredygtighed.pptx
Fil: Varebestilling inno bæredygtighed veggie vinter 14 elever.pdf
Fil: Innovativ gastronomisk bæredygtighed veggie forår Oplæg 1x3 retter.docx
Fil: Varebestilling inno bæredygtighed veggie vinter 14 elever.pdf
Fil: Innovativ gastronomisk bæredygtighed veggie forår Oplæg 1x3 retter.docx
Fil: Gastronomisk bæredygtighed.pptx
Fil: Varebestilling inno bæredygtighed veggie vinter 14 elever.pdf
Fil: Innovativ gastronomisk bæredygtighed veggie forår Oplæg 1x3 retter.docx
Fil: Bæredygtig buffet til HJS.docx
Fil: Varebestilling HJS.pdf
Fil: Varebestilling inno bæredygtighed veggie vinter 14 elever.pdf
Fil: Varebestilling onsdag.pdf
Fil: Varebestilling inno bæredygtighed veggie vinter 14 elever.pdf
Fil: Innovativ gastronomisk bæredygtighed 4 dage.docx
Fil: Gastronomisk bæredygtighed.pptx

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Bæredygtighed (Køkken)

Dato: 22. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

Første dag i køkkenet med bæredygtighed.

Læringsmål:

- Bæredygtighed Ny Version
- 01 Eleven kan vælge og anvende råvarer ud fra principper om bæredygtighed, klima og miljøbelastning.
- 02 Eleven kan tilrettelægge og gennemføre en produktion ud fra viden om at minimere madspild.
- 03 Eleven kan bidrage til at minimere produktionens energiforbrug.
- 04 Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler.

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Bæredygtighed(Køkken)

Dato: 23. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

2. dag med praktisk bæredygtighed

Læringsmål:

- Bæredygtighed Ny Version
- 01 Eleven kan vælge og anvende råvarer ud fra principper om bæredygtighed, klima og miljøbelastning.
- 02 Eleven kan tilrettelægge og gennemføre en produktion ud fra viden om at minimere madspild.
- 03 Eleven kan bidrage til at minimere produktionens energiforbrug.
- 04 Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Gruppeaflevering.docx

Fil: Varebestilling onsdag.pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Bæredygtighed (Køkken)

Dato: 26. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

3. dag med praktisk bæredygtighed.

Der vil være nogle på holdet der skal forberede ostesmagsprøver til ostens dag tirsdag d. 27 maj.

Læringsmål:

- Bæredygtighed Ny Version

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Gruppeaflevering.docx

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Bæredygtighed

Dato: 27. maj 08.10–17.00

Beskrivelse:

4. dag med bæredygtighed

Ostens dag kl. 14.00 - 17.30. I dag skal du være med til ostens dag som er et samarbejde mellem Det gastronomiske akademi og Aarhustech.

Læringsmål:

- 01 Eleven kan vælge og anvende råvarer ud fra principper om bæredygtighed, klima og miljøbelastning.
- 02 Eleven kan tilrettelægge og gennemføre en produktion ud fra viden om at minimere madspild.
- 03 Eleven kan bidrage til at minimere produktionens energiforbrug.
- 04 Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler.

Ressourcer og aktiviteter:

Link: FOTotilladelse

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Iværksætteri

Dato: 28. maj 08.10–13.50

Beskrivelse:

Velkommen til EUX elever.

Præsentation af virksomhedsopgave.

Til denne dag bør du læse/skimme bogen iværksætteri og innovation;

s. 14 - 21

s. 28 - 34

s. 37 - 41

s. 48 - 50

Du skal også læse dokumentet der omhandler GDPR der ligger ude i ressourcer. Fortsættelse af planlægning.

Læringsmål:

- Virksomhedsdrift og innovation Ny version
- 01 Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer.
- 02 Eleven kan forklare hvad begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder.
- 03 Eleven kan foretage budgetkontrol.
- 04 Eleven kan organisere og planlægge et produktionsforløb.
- 05 Eleven kan udfylde et eksempel på en forretningsplan.
- 06 Eleven kan forklare relevante krav til opstart af egen virksomhed.
- 07 Eleven kan forklare, hvordan virksomheds omverden påvirker virksomhedens valg af produkt, sortiment og prissætning.
- 08 Eleven kan forholde sig til forskellige typer medarbejdere i virksomheden og deres betydning for den daglige drift.
- 09 Eleven kan forklare love og regler i forbindelse med data og hvordan data indsamles og opbevares.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Innovation og virksomhedsdrift opstart af virksomhed kok2 2025 (1).pptx

Fil: Hvornår gælder GDPR word dokument.docx

Fil: E-bog - Restaurant Guide.

Fil: Kopi af Årsbudget kok2 2025.xlsx

Fil: Forretningsplan.website

Fil: Kopi af Årsbudget kok2 version.xlsx

Fil: Kopi af Årsbudget kok2 2019 version.xlsx

Fil: Kopi af Årsbudget kok2 ny ny version 2023.xlsx

Fil: 2 mands spørgsmål torsdag d.docx

Fil: prospekt Restaurant 2024.docx

Fil: Værtskab og Innovation opstart af virksomhed kok2 2023.pptx

Fil: Kopi af Årsbudget kok2 2022 kok2.xlsx

Fil: Nøglepenge.pdf

Fil: STARTMØDE Aarhus Tech.pptx

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Værtsskab begynder

Dato: 2. jun. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Mise en place til de 2 åbningsdage.

Læringsmål:

- Værtsskab Ny version
- 01 Eleven kan forklare service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv i rollen som vært i relation til dette
- 02 Eleven kan forklare, hvordan den enkelte medarbejder kan bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.
- 03 Eleven kan forklarer betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter.

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Værtsskab (Restaurant)

Dato: 3. jun. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Besøg af iværksætter Klavs Dalsgaard som fortæller om forretningsplan og budgethåndtering kl. 8.10 - ca. 10.00.
Efterfølgende går vi i køkkenet og forbereder til åbningsdagene.

Læringsmål:

- Værtsskab Ny version
- 01 Eleven kan forklare service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv i rollen som vært i relation til dette
- 02 Eleven kan forklare, hvordan den enkelte medarbejder kan bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.
- 03 Eleven kan forklarer betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter.

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Værtsskab (Restaurant)

Dato: 4. jun. 08.10–15.00

Beskrivelse:

1. åbningsdag

Læringsmål:

- Værtsskab Ny version
- 01 Eleven kan forklare service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv i rollen som vært i relation til dette
- 02 Eleven kan forklare, hvordan den enkelte medarbejder kan bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.
- 03 Eleven kan forklarer betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter.

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Værtskab (Restaurant)

Dato: 6. jun. 08.10–16.00

Beskrivelse:

2. åbningsdag

Læringsmål:

- 01 Eleven kan forklare service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv i rollen som vært i relation til dette
- 02 Eleven kan forklare, hvordan den enkelte medarbejder kan bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.
- 03 Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter.
- Værtsskab og helhedsforståelse

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Valgfag opstart for EUD.EUV arbejder med andet emne. Egnskøkken avanceret og brødbagning begynder

Dato: 10. jun. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Oplæg samt planlægning af valgfag. I dag er der teori for EUD + EUV3.

EUV1 og EUV2 skal i køkkenet.

OBS. EUV 1 og EUV 2 arbejder med dessert i køkkenet. Desserten skal minimum indeholde et bagt element, et støbt element, et frossent element og en dessertsauce derfor skal du huske dit kokketøj.

Dessertens hoved råvare er chokolade.

Læringsmål:

- Brød og madbrød valgfag Ny version
- Danske egnsretter Valgfag Ny version
- 01 Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstilling af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed.
- 02 Eleven kan tilføre originalitet og formidle kulturhistorie ved tilberedning, anretning og præsentation af danske egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende.
- 01 Eleven kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtyper med og uden kostfibre og fuldkorn.
- 02 Eleven kan fremstille forskellige brødtyper under hensyntagen til den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik.
- 03 Eleven kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder.
- 04 Eleven kan efterleve principper for fødevarer sikkerhed inden for arbejdsområdet.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Egnskøkken samt brødbagning kok2 2025.pptx

Fil: Varebestilling EUV elever fredag d. 21 februar 2025.pdf

Fil: Varebestilling Brødbagning og egnsretter kok2 udkast til bestilling.pdf

Link: Egnsretter video inspiration

Fil: Surdejsboller af gårsdagens brød.docx

Fil: Pretzel opskrift.docx

Fil: Speltbrød.docx

Fil: Poilâne brød.docx
Fil: Rugbrød.docx
Fil: Pumpernikkelbrød.docx
Fil: Kannelsnurrer .docx
Fil: Surdejsboller af gårsdagens brød.docx
Fil: Varebestilling EUV elever mandag d. 12 februar.pdf
Fil: Varebestilling EUV elever mandag d. 10 juni 2024.pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Iværksætter

Dato: 11. jun. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Oplæg om iværksætteri af gastronomisk iværksætter Martin IB.
Arbejde med virksomhedsopgave samt budgethåndtering.

Læringsmål:

- Virksomhedsdrift og innovation Ny version
- 01 Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer.
- 02 Eleven kan forklare hvad begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder.
- 03 Eleven kan foretage budgetkontrol.
- 04 Eleven kan organisere og planlægge et produktionsforløb.
- 05 Eleven kan udfylde et eksempel på en forretningsplan.
- 06 Eleven kan forklare relevante krav til opstart af egen virksomhed.
- 07 Eleven kan forklare, hvordan virksomheds omverden påvirker virksomhedens valg af produkt, sortiment og prissætning.
- 08 Eleven kan forholde sig til forskellige typer medarbejdere i virksomheden og deres betydning for den daglige drift.
- 09 Eleven kan forklare love og regler i forbindelse med data og hvordan data indsamles og opbevares.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: uskrevet varebestillingsseddel (NY).pdf

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Iværksætter

Dato: 12. jun. 08.10–12.50

Beskrivelse:

Færdiggørelse af forretningsplan, budgetter, koncepter samt fremlæggelse.

Læringsmål:

- Virksomhedsdrift og innovation Ny version
- 01 Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer.
- 02 Eleven kan forklare hvad begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder.
- 03 Eleven kan foretage budgetkontrol.

Beskrivelse:

Start på det teoretiske + praktiske til valgfagene brødbagning eller egnsretter.

Læringsmål:

- Danske egnsretter Valgfag Ny version
- 01 Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstilling af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed.
- 02 Eleven kan tilføre originalitet og formidle kulturhistorie ved tilberedning, anretning og præsentation af danske egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende.
- 01 Eleven kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtyper med og uden kostfibre og fuldkorn.
- 02 Eleven kan fremstille forskellige brødtyper under hensyntagen til den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik.
- 03 Eleven kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder.
- 04 Eleven kan efterleve principper for fødevarer sikkerhed inden for arbejdsområdet.
- Brød og madbrød valgfag Ny version

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke

**Valgfag (køkken)**

Dato: 17. jun. 08.00–13.50

Beskrivelse:

Egnsretter forbereder og tester og brødbagning laver eksemplariske opskrifter.

Læringsmål:

- Danske egnsretter Valgfag Ny version
- 01 Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstilling af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed.
- 02 Eleven kan tilføre originalitet og formidle kulturhistorie ved tilberedning, anretning og præsentation af danske egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende.
- 01 Eleven kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtyper med og uden kostfibre og fuldkorn.
- 02 Eleven kan fremstille forskellige brødtyper under hensyntagen til den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik.
- 03 Eleven kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder.
- 04 Eleven kan efterleve principper for fødevarer sikkerhed inden for arbejdsområdet.
- Brød og madbrød valgfag Ny version

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke

**Valgfag (Køkken)**

Dato: 18. jun. 08.10–15.00

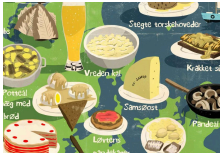
Beskrivelse:

I dag laver dem der har brødbagning deres egne planlagte brød. Dem der har egnsretter fortsætter med test af retterne.

Læringsmål:

- 01 Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstilling af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed.
- 02 Eleven kan tilføje originalitet og formidle kulturhistorie ved tilberedning, anretning og præsentation af danske egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende.
- 01 Eleven kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtyper med og uden kostfibre og fuldkorn.
- 02 Eleven kan fremstille forskellige brødtyper under hensyntagen til den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik.
- 03 Eleven kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder.
- 04 Eleven kan efterleve principper for fødevarer sikkerhed inden for arbejdsområdet.

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Valgfag (Køkken)

Dato: 19. jun. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Valgfag med egnsretter fremlægger denne dag og valgfag med brødbagning laver eksemplariske opskrifter.

Læringsmål:

- Brød og madbrød valgfag Ny version
- Danske egnsretter Valgfag Ny version
- 01 Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstilling af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed.
- 02 Eleven kan tilføje originalitet og formidle kulturhistorie ved tilberedning, anretning og præsentation af danske egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende.
- 01 Eleven kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtyper med og uden kostfibre og fuldkorn.
- 02 Eleven kan fremstille forskellige brødtyper under hensyntagen til den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik.
- 03 Eleven kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder.
- 04 Eleven kan efterleve principper for fødevarer sikkerhed inden for arbejdsområdet.

Emne: 2. Skoleperiode for Kokke



Afslutning

Dato: 20. jun. 08.10–12.50

Beskrivelse:

EUX forbereder planlægning af køkkendage, præsentationer på engelsk + co2 beregner opskrifter til uge 26. Evaluerer af forløbet for EUD elever. Evt. sidste fremlæggelser. Præsentation af valgfrit specialefag til 3. hovedforløb.

Læringsmål:

- 01 Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer.
- 02 Eleven kan forklare hvad begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder.
- 03 Eleven kan foretage budgetkontrol.
- 04 Eleven kan organisere og planlægge et produktionsforløb.
- 05 Eleven kan udfylde et eksempel på en forretningsplan.
- 06 Eleven kan forklare relevante krav til opstart af egen virksomhed.

- 07 Eleven kan forklare, hvordan virksomheds omverden påvirker virksomhedens valg af produkt, sortiment og prissætning.
- 08 Eleven kan forholde sig til forskellige typer medarbejdere i virksomheden og deres betydning for den daglige drift.
- 09 Eleven kan forklare love og regler i forbindelse med data og hvordan data indsamles og opbevares.
- Brød og madbrød valgfag Ny version
- Danske egnsretter Valgfag Ny version
- 01 Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstilling af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed.
- 02 Eleven kan tilføre originalitet og formidle kulturhistorie ved tilberedning, anretning og præsentation af danske egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende.
- 01 Eleven kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtyper med og uden kostfibre og fuldkorn.
- 02 Eleven kan fremstille forskellige brødtyper under hensyntagen til den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik.
- 03 Eleven kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder.
- 04 Eleven kan efterleve principper for fødevarer sikkerhed inden for arbejdsområdet.

Ressourcer og aktiviteter:

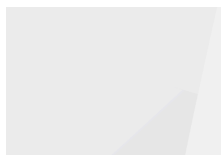
Fil: Diverse spørgsmål kok2.docx

Fil: spørgsmålskort kok2 ny version.docx

Fil: Spørgsmål grundforløb.docx

Fil: Gallernes gaffel.pdf

Fil: NY Valgfrit speciale fag 2024.doc

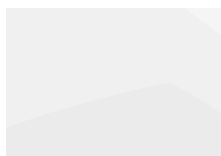


EUX dag 1 uge 26

Dato: 23. jun. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Kylling Danoise og Creme Brulée (Aarhusmesterskaberne)

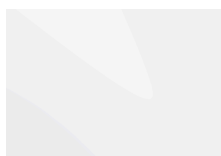


EUX dag 2 uge 26

Dato: 24. jun. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Kalv navarin printaniere og musling bonne femme

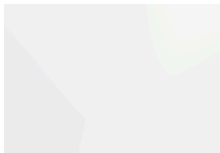


EUX dag 3 uge 26

Dato: 25. jun. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Rødspætte bonne femme og citron budding



EUX dag 4 uge 26

Dato: 26. jun. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Consommé celestine og Høns a la Ancienne



EUX dag 5 uge 26

Dato: 27. jun. 08.10–13.50

Beskrivelse:

Kalveskank Jardiniere og Bøf Lindstrøm
