

Emne: Introduktion - Gourmetslagter HF**Baggrund:**

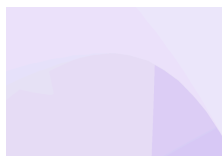
Generel information

**Lokal undervisningsplan HF****Dato:** 1. aug. 2023–31. dec. 2030**Beskrivelse:**

Link til Lokal undervisningsplan (LUP)

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

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

Link: LUP HF**Ny elev****Dato:** 1. aug. 2023–31. dec. 2030**Beskrivelse:**

Nyttige informationer om at være elev på AARHUS TECH

Ressourcer og aktiviteter:**Side:** Ny elev på AARHUS TECH**Emne:** 4 Hovedforløb Gourmetslagter**Baggrund:**

Vi arbejder bredt med gourmetslagterens kompetencer,
vi skærer okse-/kalvevinge, lam og fjerkræ. Vi arbejder
med tilberedning af udsåkeringerne og bygger op til den
afsluttende event, som er en butiks åbning, hvor vi gennemfører markedsføring,
salg og service med opskrifter tilberednings anvisninger,
anretning m.m. og sikrer, at gældende lovgivning bliver
overholdt.

**Mandag****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:**

Velkommen til 4 hoved forløb

Læringsmål:

- 01 Lærlingen kan redegøre og anvende forskellige tilberedningsmetoder samt tilbehør til de almene kendte detailudskårne kødstykker i detailopskæring samt fremstille garniturer/saucer til disse
- 02 Lærlingen kan rådgive og vejlede i forbindelse med tilberedning af måltidsløsninger og produktion heraf
- 03 Lærlingen kan redegøre for ernæring og sundhed i retterne
- 01 Lærlingen får praktisk viden i grov-opskæring af: ½ gris, ungdyr af okse/kalve vinge og pistol
- 02 Lærlingen kan detailopskære delstykker af okse, gris, kalv, lam og fjerkræ
- 03 Lærlingen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder
- 04 Lærlingen kan gennemføre den Salgsmæssig emballering og etikettering i henhold til gældende lovgivning
- 01 Lærlingen skal have kendskab til ernæring og de energigivende næringsstoffer
- 02 Lærlingen kan vejlede kunder om ernæring ud fra gældende anbefalinger
- 03 Lærlingen kan udregne energifordeling i forskellige produkter
- 04 Lærlingen kan bruge IT-værktøjer til beregninger af energifordeling
- 05 Lærlingen kan anvende relevante regler herunder allergener, sporbarhed og mærkning mv. jf. gældende lovgivning
- 01 Lærlingen kan redegøre og udføre personligt salg,- mere salg af beslægtede varer og kundebetjening / service
- 02 Lærlingen kan redegøre for forbrugerforhold
- 03 Lærlingen opnår grundlæggende kendskab til bestemmelserne i købeloven, der tager sigte på at beskytte forbrugeren i forbruger køb
- 04 Lærlingen har kendskab til markedsføringsmæssige metoder og kan formidle betydning heraf

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: velkommen HF4.pptx



Case

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Opgaven til butiksåbning

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Arbejdsopgave

Mappe: Skilte

Fil: Kødbestilling til butiksåbning.pdf

Fil: Varebestilling ELEV.pdf

Fil: Alagener slagteråbninger.pdf

Fil: Hvad er en forretningsmodel_ _ Forretningsmodellen - inspiration til innovative forretningsmodeller.pdf

Fil: Hvad er Minerva modellen.docx

Fil: AIDA.docx

Fil: Salg og service.pptx



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Opskæring af Lam, og kylling og forbereder convenience til imorgen.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lam udskåret.jpg



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ernæring

Læs evt. i slagterbogen side 213 til 216 om sensorik.

Vi skal i timerne kigge på ernæring overordnet, et kort brush up på de 7 kostråd og de anbefalinger vi har omkring ernæring. Vi skal også kort kigge på allergener.

Alt den viden skal vi bruge, når vi skal arbejde med kostberegningsprogrammet vitakost, hvor i skal lave en næringsdeklaration, på to retter mad i selv har planlagt. I forbindelse med planlægningen her, skal i også omkring sensorik.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: varebestilling slagter 1 2019.pdf

Fil: Ernæringslære - SLAGTER 1 (1) (1).docx

Fil: De 7 kostråd 2021.pptx

Fil: PP Fornemmelse for smag.pptx

Fil: Guide til Vitakost.docx

Fil: Koder til vitakost LUKKER 27.9.21.docx

Fil: Planlægningsopgave til næringsberegning på slagterhovedforløbet.docx

Fil: Sensorik fokuspunkter.docx

Fil: Varedeklaration og mærkning.pptx

Fil: Varebestilling slagter 4 skp. sensorik og mærkning doc.pdf

Fil: Slagets gang slagter 4 skp.docx

Fil: Fakta om får og lam.docx

Fil: Den svære kundebetjening.pptx

Fil: De 10 servicebud.docx



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ernæring praktisk

Vi skal i køkkenet og lave mad/convenience.



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skære kalve vinger

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Mærkning af slagtekroppene.docx

Fil: Kreaturer og kalve har mange størrelser og former.docx

Fil: Kalv udsåret.jpg

**Fredag**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi laver Convenience af Lam og kylling.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lammeconvenience.docx

Fil: Lamme tortilla m.docx

**Onsdag**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Forberedelse af butiksåbning, og vi laver frankfurtere til butikken.

**Torsdag**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butiks åbning

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Sporbarhed.docx

Fil: Alagener slagteråbninger.pdf

**Fredag**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Afslutning og rep. test.



Mandag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skærer ½ gris til Butiksåbning og til røgvarer
