

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:** HF5 - Gourmetslagteren i fokus**Baggrund:****Gourmetslagter med specialet Delikatesse**

Vi udvikler og fremstiller enkle varme og kolde og retter, fx Danmarks nationalret i nye fortolkninger.

Herunder indtænker vi relevante krav og faglige standarder. Vi arbejder med prisberegninger på de produkter, der produceres. Slutteligt ser vi på betydningen af produkternes påvirkning af miljøet samt på fødevarer sikkerhed og kvalitet.

Vi øver os i at betjene kunder og vejlede om tilberedning og tilbehør samt at eksponere og skabe mersalg ved personlige salgs- og spørgeteknikker.

Vi arbejder både selvstændigt og i teams omkring løsning af driftsopgaver.

Gourmetslagter med specialet Butik

Vi arbejder med udskæring af for- og bagfjerdingen samt grise. Vi kan redegøre for de forskellige delstykker samt anvendelsesmuligheder. Vi udvikler og fremstiller enkle varme og kolde og retter, fx Danmarks nationalret i nye fortolkninger. Herunder indtænker vi relevante krav og faglige standarder. Vi arbejder med prisberegninger på de produkter der produceres. Slutteligt ser vi på betydningen af produkternes påvirkning af miljøet samt på fødevarer sikkerhed og kvalitet. Vi øver os i at betjene kunder og vejlede om tilberedning og tilbehør samt at eksponere og skabe mersalg ved personlige salgs- og spørgeteknikker. Vi arbejder både selvstændigt og i teams omkring løsning af driftsopgaver.



Mandag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Modtagelse

Kalkulation

Miljøbevidsthed/bæredygtighed, produktionsplaner, og flowdiagram

Der skal forberedes til imorgen.

Lektier: Planlægning af convenience til fredag-bestillingseddel.

Læringsmål:

- 01 Lærlingen kan grov opskære for og bagfjerdinger af ungvæg
- 02 Lærlingen kan grov og detail- udskære grise
- 03 Lærlingen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder
- 04 Lærlingen kan udskære til alternative udskæringer af de grov opskårne kødstykker
- 05 Lærlingen kan gennemføre den salgsmæssige emballering og etikettering i henhold til den gældende lovgivning
- 01 Lærlingen kan redegøre for forskellige salte og røge metoder
- 02 Lærlingen kan fremstille forskellig former for kogte, saltede og røgede charcuteri og pålægs produkter
- 03 Lærlingen kan fremstille retter med marinerede kødtyper
- 04 Lærlingen kan fremstille salater og tilbehør til forskellige charcuteri produkter
- 05 Lærlingen kan fremstille anretninger af de fremstillede råvarer
- 06 Lærlingen kan anvende gældende lovgivning inden for faget
- 01 Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder ind tænke relevante krav og standarder
- 02 Lærlingen kan gøre rede for produkters påvirkning af miljøet
- 03 Lærlingen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed
- 04 Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarersikkerhed
- 05 Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet
- 01 Lærlingen kan klargøre og eksponere varer til salg og varemøntre og på varehylder.
- 02 Lærlingen kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering, god markedsføring, reklame, salg og service mv.
- 03 Lærlingen kan foretage salgsprisudregning.
- 04 Lærlingen kan betjene kunder, vejlede om tilberedning og tilbehør samt skabe mersalg ved personlig salgsteknikker og spørgeteknikker.
- 05 Lærlingen kan samarbejde i temas omkring løsning af driftsopgaver.
- 01 Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg.
- 02 Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker.
- 03 Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgsvind.
- 04 Lærlingen kan udregne en produktionskalkulation på en given produktion i branchen.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: butik_prove svendeprøve.pdf

Fil: delikatesse_prove svendeprøve.pdf

Fil: Bæredygtighed.pptx

Fil: Minutplan.docx

Fil: Låst - NY Midterstykke BUTIK sv.prøve. SKABELON.xlsx

Fil: Låst - NY Midterstykke DELIKATESSE sv.prøve. SKABELON (1).xlsx

Fil: Låst - NY Skinke-svin DELIKATESSE sv.prøve. SKABELON (1).xlsx

Fil: Låst - NY Skinke-svin DELIKATESSE sv.prøve. SKABELON (1).xlsx

Fil: Kalkulations Slagter 2022 (Claus)..pptx

Fil: opskærings kalkulation TOM.docx

Fil: Flowdiagram.pptx

Fil: Flowdiagram.docx

Fil: Velkommen.pptx



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik: Lave spegepølser til butiksåbning

Deli: Træner Alm Færdigheder-Kylling og vegetar og mayo-retter.

Bestilles varer til på fredag.

Lektier: Planlægning af danske egnsretter-bestilling til tirsdag.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Hjemmelavet salami.docx

Fil: Øl pølser.docx

Fil: Sønderjydsk spege fra bunden.docx

Fil: Grov landspegepølse.docx

Fil: Kylling.docx

Fil: Mayo.docx

Fil: Vegetar.docx

Fil: BASIS RÅVARELISTE DELIKATESSE.docx

Fil: Varebestilling.pdf



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik: Skærer ½ gris grov og midterstykke der kalkuleres

Deli: Skærer 1 midterstykker der kalkuleres. samt en skinke

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskæringsbeskrivelser til butiksspecialet.docx

Fil: Skærebeskrivelse på midterstykket og skinken deli.docx



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik: Detail Opskæring af midterstykke som skal kalkuleres. Rest tid –butikspanlægning (hvad skal tages fra)

Dellikatesse: Detail Opskæring af skinke som skal kalkuleres. Rest tid –butikspanlægning (hvad skal tages fra)



Fredag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Convenience:

Butik: laver en lam og tyksteg convenience

Deli: laver ud fra skinken og midterstykket som vi har skåret dagen før

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Butik lammekølle.docx

Fil: Butik Tyksteg.docx

Fil: BASIS RÅVARELISTE BUTIK.docx

Fil: BASIS RÅVARELISTE DELIKATESSE.docx



Mandag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik/Deli:

Der planlægges ALT til butiksåbningen.

Der skal laves reklamer, skilte . Der laves Arbejdsplaner, minutplaner og produktionsplaner.



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik/deli:

Nyfortolkning af danske egnsretter, der laves middagsretter til butiksåbningen.



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik: opskæring af oksekød - oksetykkam, okseklump og okseinderlår. Deli: Tapas. med diverse tilbehør + pålægsfremstilling Alt til butiksåbningen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forretningsmodel.pptx



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik/Deli:
Butiksåbning



Fredag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi kalkulerer opgaver og Evaluerer og stopprøve

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Rep. test HF5.docx
