

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: HF6 - Den innovative slagter



Mandag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi gennemgår de næste 2 uger.

Vi taler Egenkontrol, fødevarer sikkerhed, arbejdsmiljø og arbejdsplan.

Vi forbereder og laver plan for de næste dage.

Læringsmål:

- 01 Lærlingen kan klargøre , fremstille anrette enkle varme, kolde og lune retter
- 02 Lærlingen kan foretage enkel emballering og distribution
- 03 Lærlingen kan foretage prisenberegninger ud fra kostpriser

- 04 Lærlingen kan foretage markedsføring under anvendelse af grundlæggende principper for markedsføring
- 05 Lærlingen kan sammensætte forskellige måltider med tilbehør ud fra forskellige temaer og sæsoner
- 06 Lærlingen kan samarbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver
- 01 Lærlingen kan fremstille, afpynte og dekorere lune retter eller retter, der er klar til at lune
- 02 Lærlingen kan fremstille aktuelle fastfood og slowfood produkter
- 03 Lærlingen kan fremstille kartoffelretter, frugt- og grøntsagsretter samt salater
- 04 Lærlingen kan fremstille take away- og convenience produkter samt pastaretter
- 05 Lærlingen kan fremstille tilbehør til charcuterivarer
- 06 Lærlingen kan samarbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver
- 07 Lærlingen kan medvirke til produktudvikling inden for området
- 01 Lærlingen kan grov opskære for og bagfærdige 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 indtænke 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 fødevarer sikkerhed
- 05 Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Egenkontrol.pptx

Fil: Bakterier i fødevarer.pptx

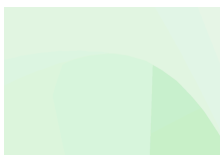
Fil: Hygiejne - Kopi.pptx

Fil: Lovgivning 33.pptx

Fil: arbejdsmiljø.pptx

Fil: delikatesse_prove svendeprøve.pdf

Fil: butik_prove svendeprøve.pdf



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik:Opskæring ½ gris grov og detail

Deli: Midterstykke og skinke detail

Vi laver kalkulation, husk computer

Ressourcer og aktiviteter:

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

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

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

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



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik: Opskæring og convenience lam og kylling.

Delikatesse: Convenience og To-Go midterstykke og skinke

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: delikatesse_prove svendeprøve.pdf

Fil: butik_prove svendeprøve.pdf

Fil: lammekølle.docx

Fil: kylling.docx

Fil: BASIS RÅVARELISTE BUTIK.docx

Fil: BASIS RÅVARELISTE DELIKATESSE.docx



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik: Opskæring og convenience Nakke og Tyksteg

Delikatesse: Convenience og To-Go midterstykke og skinke

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: nakkekam.docx

Fil: tyksteg.docx

Fil: BASIS RÅVARELISTE DELIKATESSE.docx

Fil: BASIS RÅVARELISTE BUTIK.docx



Fredag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Saucer og fond tilberedning

Forberedelse/varebestilling til slow food

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Links til hjemmesider med opskrifter

Fil: Smagskompass.png

Fil: Sensorik.docx

Fil: Blandede Kartoffelopskrifter (1) (1).docx

Fil: Sauce til d. 6.docx



Mandag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik: Opskæringstest svendeprøve

Delikatesse: Opskæringstest midterstykke og skinke

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskæringsbeskrivelser til butiksspecialet.docx

Fil: Skærebeskrivelse på midterstykket og skinken deli.docx



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Deli: Vi skære rødspætter og evt. laks.

Vi laver forretter og hovedretter af fisk. husk tilbehør.

Butik: Vi skærer inderlår, klump og tykkam

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: fisk.docx

Fil: BASIS RÅVARELISTE DELIKATESSE.docx

Fil: Tykkam.msg



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Butik: Convenience-Frivillig

Delikatesse: Alm færd. Mayosalat, kartoffelret, tyksteg.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Mayo.docx

Fil: Kartoffel.docx

Fil: Tykstegs bøf.docx

Fil: BASIS RÅVARELISTE DELIKATESSE.docx

Fil: kylling.docx

Fil: nakkekam.docx

Fil: tyksteg.docx

Fil: lammekølle.docx

Fil: BASIS RÅVARELISTE BUTIK.docx



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi laver slow food retter

Retter er til 4 couverter



Fredag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi evaluerer og laver repetitionstest. Taler svendeprøve...

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Repetitions test til modul 6.docx
