

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

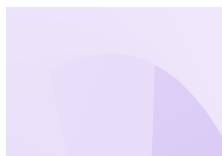
Generel information

**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:** Modul 2 for gourmetslagter**Baggrund:**

Vi arbejder med opskæring af oksepistol. Vi undersøger anatomen med fokus på internationale udskæringer. Under forløbet arbejder vi målrettet med forædling af oksekødet. Hele processen har fokus på salg og service, hvor der bliver set på markedsføringsmæssige metoder og fremstillingsformer

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

Velkommen på 2 skoleforløb.

I dag får du en masse praktiske informationer om skoleperioden. du vil blive præsenteret for skoleperiodens fag og deres mål. desuden gennemgår vi hele skoleperioden, så du ved, hvad du skal lave på de enkelte dage.

Over middag taler vi forædling , blandt andet om hvad tilsætningsstoffer gør ved vores kød.

Læringsmål:

- 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 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 forbrugerkøb
- 04 Lærlingen har kendskab til markedsføringsmæssige metoder og kan formidle betydning heraf
- 01 Lærlingen får kendskab til forskellige madkulturer og traditioner
- 02 Lærlingen kan fremstille fødevarer fra andre kulturer
- 03 Lærlingen fremstiller internationale fødevarer under hensyntagen til dansk lovgivning
- 04 Lærlingen kan formidle et salg med tilbehørsvarer til internationale fødevarer
- 01 Lærlingen kan producere og anvende forskellige saltemetoder og røge metoder.
- 02 Lærlingen kan varmebehandle forskellige saltede og røgede produkter
- 03 Lærlingen kan planlægge og producere forskellige typer af pølse-mager varer
- 04 Lærlingen kan anvende gældende lovgivning på området

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forædling.pptx

Fil: vejledning til mobil.pdf

Fil: Oksepistol Aarhus tech.docx

Fil: Logbog.docx



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Opskæring af ungvæg pistol

Ressourcer og aktiviteter:

Link: opskæring af kalvepistol

Fil: Mærkning af slagtekroppene.docx

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

Fil: Modning af kød.pdf

Fil: oksekoedsmærkning FVST.pdf

Fil: Produktkatalog okse og kalv.pdf

Fil: 10_Slagtning_nedkoeling_klassificering_og_modning_af_kod.pdf



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi taler internationale fødevarer. Vi gør klar til mesterdag/Streetfood . Får lavet grupper og bestilt varer. Eleverne finder selv det de vil lave, alt skal godkendes inden varer bestilling. Der må bruges kylling-okse-svin og lam.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: STREETFOOD.pptx



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skærer midterstykke til røg/fermentering. Eventuelt tager vi de ting fra til streetfood.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Bacon Langtidssaltet.pdf

Fil: Rullepølse.pdf

Fil: coppa.docx

Fil: coppa af svinebryst.docx

Fil: Lomo opskrift.docx



Fredag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi laver pølser/spege/koge til salg og til fermentering. Eventuelt til streetfood.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: coppa af svinebryst.docx

Fil: Fennikel pølse.docx

Fil: 91104520_Opskrift 4 Chorizo.pdf

Fil: coppa.docx

Fil: Lomo opskrift.docx

Fil: Opskrift_8062-Brasiliansk-Griller.pdf

Fil: Opskrift_8005-Italiensk-Spegepølse.pdf

Fil: Opskrift_8105-Hamberryg.pdf

Fil: Opskrift_8130-Bresaola.pdf

Fil: Bresaola+Italiensk+inspireret.pdf



Mandag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi kører teori med henblik på salg og service. Vi taler AIDA og Minerva modellen. Vi snakker købelov, og korrekt etikettering af varen. Vi laver opgaver.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: AIDA modellen.pptx

Fil: Minerva modellen.pptx

Fil: Salg og mersalg.pptx

Fil: Mærkning af fødevarer.pptx



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Forberedelse af street food....Alt der kan forberedes skal vi nå i dag



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Du skal opskære ½ gris grov. Skinke detail. Begge dele efter svendeproeve anvisning.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: svendeproeve-butik_FULD-VERSION.pdf

Fil: svendeproeve-delikatesse_FULD-VERSION.pdf



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Street food. Hele projektet skal fremvises i kantinen mellem 11-13. der skal sælges mad til de sultne på skolen.



Fredag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi taler og evaluerer vores streetfood, afslutning rep. test og siger tak for denne gang
