

Emne: Introuge**Baggrund:**

Du skal i dette modul igennem følgende: Introduktion til huset/skolen, lokaler, regler, forløbet, arbejdstøj samt lærebøger

 Hertil har vi stor fokus på samarbejde og teambuilding. Eleverne bliver igennem en mini festmiddag, (eleverne laver en menu og opdækning til sig selv), introduceret til køkkenets regler, opdækning og produktionsformer

 Der introduceres også til hygiejne, egenkontrol, maskiner, knive, tilberedningsmetoder, samarbejde, ergonomi, tjenerfaget, slagterfaget, ernæringsassistentfaget og gastronomifagene

 Teambuildingdag: Der er fokus på holdfællesskab, bevægelse, holdånd, navnelege og at lære hinanden at kende.

**Køkkenlektion - Velkomstmenu****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:**

Vi skal i dag og i morgen lave en menu sammen med de øvrige GF2 hold, og på dag 1 forbereder vi maden og på dag 2, anretter og spiser vi maden.

Læringsmål:

- Kompetencemål for introforløbet
- Sådan opnås målene for introforløbet

Ressourcer og aktiviteter:**Fil:** Fest menu gf2 (aug) marineret torsk kylling og bær.docx**Velkomstmenu****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:**

Forberedelse og service af velkomstmenu

Læringsmål:

- Kompetencemål for introforløbet
- Sådan opnås målene for introforløbet

Ressourcer og aktiviteter:**Fil:** Opdækning.jpg**Teambuilding****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:**

Vi skal lærer alle på holdet bedre at kende.

Læringsmål:

- Kompetencemål for introforløbet
- Sådan opnås målene for introforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Link: Link til quizlet med fagtermer



Introdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Intro til skolen. Initialer på lærerne, ringetider på lektioner og pauser samt lokalenumre. Gennemgang af strukturen gennem undervisningen i både køkkenet og teoritimerne. Intro af it's learning samt aarhustech app.

Læringsmål:

- Kompetencemål for introforløbet
- Sådan opnås målene for introforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Intro til Skolen



intro til IT

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Igen kigger vi på it's learning, samt muligheder for at benytte programmer i office-pakken mens i går på Aarhus tech. Printere og kopimaskiner introduceres.

Læringsmål:

- Kompetencemål for introforløbet
 - Sådan opnås målene for introforløbet
-



Klasselærer tid

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Klassekontrakten udfyldes, samt gennemgang af skemaer og merit. Sørg for at udfylde Aarhustech app - oplysninger samt vellignende billede. App bruges som studiekort.

Læringsmål:

- Kompetencemål for introforløbet
- Sådan opnås målene for introforløbet



Ny elev

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Side: Ny elev på AARHUS TECH

Emne: Råvarer - Til lands, til vands og i luften

Baggrund:

Du arbejder med gængse råvarer, værktøj, maskiner, dyrets anatomi og egnede tilberedningsmetoder til emnet. Yderligere arbejder du med råvarens køkkentekniske egenskaber, svind, portionstørrelser, sæson og grundlæggende sensorik & Eleverne får indblik i, hvor råvarerne kommer fra og hvordan de produceres. Bevægelse indgår i forskellige former i undervisningen. Nogle gange som et fagligt element, og nogle gange i form af boldspil, staffeter, walk-and-talks, ell. lign.



Køkkenlektion - Sautering og jævnetoder

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i dag beskæftige os med at jævne på forskellige måder, og udskære og sautere grøntsager og kylling.

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Jævnemetoder.docx

Fil: Sautering - Kylling i wok.docx



Teori - Tilberedningsmetoder

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Teoretisk gennemgang af tilberedningsmetoder. Læs afsnittet i bogen, og gennemse evt. powerpointet her.

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Læs i bogen

Fil: tilberedning



Køkkenlektion - Braisering og pandestegning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi laver Boeuf a la Mode og Svinekotelet Jardinere. Opskrifterne findes i bogen og opskriften på kartoffelmos er vedhæftet her.

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Blandede Kartoffelopskrifter.docx

Arbejdsopgave: Læs i bogen



Teori - Frugt og grønt

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Teoretisk gennemgang af frugt og grønt. Læs afsnittet i bogen

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Læs om frugt og grønt

Arbejdsopgave: Lav et faktaark



Fra jord til bord - Opskæring og tilberedning af skinken

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi mødes i skærestuen hvor vi starter med at skære skinken ud i de respektive udskæringer den indeholder, hvorefter vi går ud i mindre grupper og tilbereder dem med forskellige tilberedningsmetoder.

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskæring af skinke.docx

**Teori - Tjener**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Grundlæggende tjenerteori som omhandler blandt andet opdækning, værtskab, serveringsformer, tjenerens rolle, mm.

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tjener.pptx

**Tjener**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i dag være tjenere til en åbning for gastronomer på hovedforløbet, hvor de laver maden, som vi serverer. Der kommer ca. 60 gæster udefra og spiser kl. 1130.

Husk tjenertøj som består af hvid skjorte, sorte bukser og sorte sko. Vi sørger for et Aarhus Tech forklæde til jer, så det skal i ikke tænke på.

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tjeneråbnings liste.docx

**Teori - fisk**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Oplæg omkring fisk, hvor vi gennemgår forskellige arter, kvaliteter og udskæringer.

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Fisk og skaldyr PP (1).pptx

Arbejdsopgave: læse



Køkkenlektion - Dampning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Opskrift på kylling Edward d. VII

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Dampet kyllingebryst a la Poularde Edward VII.docx

Arbejdsopgave: Læs i bogen



Køkkenlektion - Ovnstegning, kogning, fritering og blanchering

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi laver svinekam danoise med brune kartofler og rødkål samt hønsefrikassé à l'ancienne med hvide kartofler.

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Læs i bogen

Fil: Opskrift på Hønsefrikasse à l'ancienne.docx



Fødevarerhygiejne

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet



Køkkenlektion - Pochering

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal pochere i dag, og vi laver Æg florentine og pocheret laks med sauce hollandaise, valgfri grønt og valgfri kartoffel.

Læringsmål:

- Kompetencemål for råvareforløbet
- Sådan opnås målene for råvareforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Pocherede æg.docx

Fil: Pocheret laks med sauce hollandaise.docx

Fil: varebestilling 21 pax pochering 231018.pdf

Emne: Bæredygtighed

Baggrund:

I dette modul skal du arbejde bæredygtigt med sæsonråvarer, økologi, madspild samt anvendelse af lokale råvarer

 Hertil skal eleven arbejde projektorienteret og innovativt med trash cooking (brug alt – smid intet ud), miljøet i branchen (el, vand, opdeling af affald) og forskellen i produktionsformer (konventionelt og økologisk)

 Det tilstræbes at vi besøger lokale producenter for at åbne eleverne forståelse for, hvor vores råvarer kommer fra og vigtigheden af kort transporttid og undgåelse af forurening. Vi tager i dette modul på virksomhedsbesøg eller får besøg af virksomheder, som kan gøre os klogere på råvarer, koncepter, værktøj, innovation, mm.
 Bevægelse indgår i forskellige former i undervisningen. Nogle gange som et fagligt element, og nogle gange i form af boldspil, staffeter, walk-and-talks, ell. lign.



Trash cooking

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Her arbejder vi proaktiv til at producere et velsmagende måltid ud fra rester fra køkkenet, minimal energi forbrug, klima rigtige råvarer og maksimal råvare udnyttelse

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
- Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Link: Klik for at tilføje en titel



Køkkenlektion - Restelektion

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Køkkenlektion hvor vi skal prøve at minimere vores madspild, og lave mad af nogle råvarer som tidligere har været anset som værende rester.

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
- Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Restedag i køkkenet bæredygtighed.docx



Fra jord til bord - Opskæring og tilberedning af skinken

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi mødes i skærestuen hvor vi starter med at skære skinken ud i de respektive udskæringer den indeholder, hvorefter vi går ud i mindre grupper og tilbereder dem med forskellige tilberedningsmetoder.

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
- Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskæring af skinke.docx

Fil: Varebestilling opskæring af skinke



Projektet

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i bæredygtighedsprojektet kigge på begrebet bæredygtighed og arbejde med forskellige problemstillinger indenfor bæredygtighed. Projektet afvikles gennem gruppearbejde og oplæg på holdet.

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
- Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

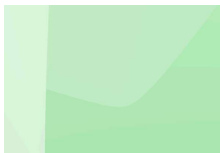
Fil: Bæredygtighed.pptx

Fil: Bæredygtigheds projektet Gr. 1

Fil: Bæredygtigheds projektet Gr. 2

Fil: Bæredygtigheds projektet Gr. 3

Fil: Bæredygtigheds projektet Gr. 4



Lærepladssøgning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i timerne skrive et cv og en ansøgning til fremtidige lærepladser. Vi vil i timerne også gennemgå forskellige typer af virksomheder.

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
- Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lærepladssøgning materiale til eleverne.doc



Sundhed

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i timerne se nærmere på danskernes sundhed og den sygdoms- forebyggende instans, nemlig de 10 kostråd.

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
- Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Læs i sundhedsbogen side 65 - 87

Fil: Gruppearbejde om kostrådene

Link: Prezi om livsstilssygdomme

Arbejdsopgave: Læs i sundhedsbogen



Bæredygtig buffet af grøntretter

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i dag i køkkenet lave en grøntbuffet dvs. en bæredygtig buffet. Jeg medbringer opskrifterne til jer i dag idet i, i grupperne skal lave noget forskelligt. Buffeten skal afleveres i kantinen til kl. 11.20 klar til salg.

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
- Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskrifter til grøntsagsbuffet

Fil: Oplæg til vegetar praktisk - bæredygtighed.docx

Fil: Varebestilling vegetarbuffet cdk aug 19 doc.pdf



Teori - Sensorik

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal se på hvordan vi bruger sanserne til at opleve og vurdere maden.

I skal i timerne smage på de forskellige grundsmage, samt i grupper sammensætte en menu med fokus på sensorik.

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
- Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: smagskompasset.pdf

Fil: Værd at vide om eddike.docx

Fil: sensorik pp.pptx



Virksomhedsbesøg

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal besøge virksomheder rundt i byen. Vi går rundt så lækkert fodtøj er godt.

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
 - Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet
-



Udnyt hele kyllingen

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i køkkenet udnytte en hel kylling. Dette i fin tråd med den bæredygtige tankegang. I skal dele en hel kylling med jeres makker, lave suppen sammen, brystet pandesteges individuelt, salaten må gerne laves sammen eller individuelt.

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
- Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling udnyt hele kyllingen

Fil: Udnyt hele kyllingen



Sund høj gastronomi

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave en buffet som vi selv spiser. Vi har på dagen fokus på sund og velsmagende mad, som anrettes smukt på fade. I laver forskellige retter i grupper.

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
- Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskrifter til sund højgastronomi

Fil: Varebestilling til sund højgastronomi



Sunde buffetåbninger

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Her planlægger vi buffetåbninger, hvor vi udregner næringsindholdet i menuerne i Vitakost. Efter udregningerne fremstiller vi maden i køkkenet, og sælger buffeterne i kantinen.

Læringsmål:

- Kompetencemål for bæredygtighedsforløbet
- Sådan opnås målene for bæredygtighedsforløbet

Emne: Sundhed – godt helbred – god smag

Baggrund:

Du skal arbejde med fødevarens sundhedsfremende og sundhedsmæssige egenskaber samt råvarernes naturfaglige og køkken-tekniske egenskaber med fokus på smag, appetitlighed og udseende

(Høj)gastronomisk sund mad og menu med fokus på kødudskæringerne

Eleverne skal have en viden om energi og de energigivende stoffer; protein, fedt, alkohol og kulhydrater

Der arbejdes både teoretisk og praktisk med emnerne

Der gennemgås grundlæggende energiberegning
Bevægelse indgår i forskellige former i undervisningen. Nogle gange som et fagligt element, og nogle gange i form af boldspil, staffeter, walk-and-talks, ell. lign.



Sunde buffetåbninger

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi fremstiller maden i køkkenet som i tidligere har planlagt i grupper, og sælger buffeterne i kantinen. Det er gruppe 1 og 2 der fremstiller deres buffet, gruppe 3 og 4 er hjælpere.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
 - Sådan opnås målene for sundhedsforløbet
-



Sund høj gastronomi

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave en buffet til levering i kantinen kl. 11.20. Vi har på dagen fokus på sund og velsmagende mad, som anrettes smukt på fade. I laver forskellige retter i grupper.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
- Sådan opnås målene for sundhedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskrifter til sund højgastronomi

Fil: Varebestilling til sund højgastronomi



Lærepladssøgning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i timerne skrive et cv og en ansøgning til fremtidige lærepladser. Vi vil i timerne også gennemgå forskellige typer af virksomheder.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
- Sådan opnås målene for sundhedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lærepladssøgning materiale til eleverne.doc



Lærepladssøgning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i timerne skrive et cv og en ansøgning til fremtidige lærepladser. Vi vil i timerne også gennemgå forskellige typer af virksomheder.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
- Sådan opnås målene for sundhedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lærepladssøgning materiale til eleverne.doc



Køkkenlektion - skære en skinke

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i skærestuen skære en hel skinke hver. Husk varmt tøj.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
 - Sådan opnås målene for sundhedsforløbet
-



Køkkenlektion - Dansk smørrebrød

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi forbereder, laver og sælger dansk smørrebrød. På dag nummer 1 i teori, trækker i de smørrebrød som i skal lave, inden i selv finder opskrifter til dem. I forbereder emnerne på dag 1 i køkkenet og serverer på dag 2. Orienter jer i varebestillingerne om, hvad der kommer af varer at arbejde med.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
- Sådan opnås målene for sundhedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgavebeskrivelse til smørrebrød

Fil: Smørrebrød gf2

Fil: Varebest dag 1 forb smørrebrød

Fil: Varebest dag 2 forb smørrebrød



Intro til vitakost

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal lære kostberegningsprogrammet vitakost at kende. Vi beregner de opskrifter i har med i den ernæringsrigtige buffet, så medbring disse. Forberedelserne til buffeterne afsluttes i dag!

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
- Sådan opnås målene for sundhedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgave til vitakost

Fil: Pp om energi

Fil: Opgave til vitakost

Fil: Planlægning af buffetÅbninger m vitakost.docx



Køkkenlektion - Dansk smørrebrød dag 1.

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi forbereder, laver og sælger dansk smørrebrød. I forbereder emnerne på dag 1 i køkkenet og serverer på dag 2. Orienter jer i varebestillingerne om, hvad der kommer af varer at arbejde med. Se den 14. marts.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
- Sådan opnås målene for sundhedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Hvilke stkker skal laves



Køkkenlektion - Dansk smørrebrød dag 2. SERVERING

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi forbereder, laver og sælger dansk smørrebrød. I forbereder emnerne på dag 1 i køkkenet og serverer på dag 2. Orienter jer i varebestillingerne om, hvad der kommer af varer at arbejde med. Se den 14. marts.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
 - Sådan opnås målene for sundhedsforløbet
-



De energigivende stoffer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi har fokus på protein, fedt og kulhydrat. jeg gennemgår makronæringsstofferne og i løser repeterende spørgsmål efterfølgende.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
- Sådan opnås målene for sundhedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Læs i sundhedsbogen om protein og kulhydrat

Fil: pp om makronæringsstofferne



De energigivende stoffer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi har fokus på protein, fedt og kulhydrat. jeg gennemgår makronæringsstofferne og i løser repeterende spørgsmål efterfølgende.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
- Sådan opnås målene for sundhedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Læs i sundhedsbogen om fedt og fordøjelsen

Fil: Pp fordøjelsen

Fil: Spørgsmål til fordøjelsen



Dansk og international gastronomi

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal gennemgå dansk og international gastronomi samt kigge på dansk gastronomi med et historisk perspektiv. Vi skal samtidig kigge på den danske gastronomi med innovative briller. I skal i timerne forberede to retter der skal laves i køkkenet.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
- Sådan opnås målene for sundhedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Klassisk gastronomi

Fil: Opgave til klassisk dansk ret

Fil: varebest klassisk dansk



Midtvejs-test

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i programmet socrative gennemføre en test med indhold i har lært på grundforløbet frem til nu. Testen vil være medvirkende i en midtvejs karakter, der giver et indtryk af hvor i ligger lige nu. En status der kan forbedres over den resterende tid på gf2.

Læringsmål:

- Kompetencemål for sundhedsforløbet
- Sådan opnås målene for sundhedsforløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Læs i råvarebogen, samt hygiejnebogen til test

Emne: Storkøkken

Baggrund:

I dette modul skal du arbejde med dansk og international gastronomi. Både det traditionelle og det moderne køkken.

 Du får indblik i madkultur og klassiske retter, samt udfordres til at tænke innovativt og introduceres til trends og tendenser i gastronomien.

 Bevægelse indgår i forskellige former i undervisningen. Nogle gange som et fagligt element, og nogle gange i form af boldspil, staffeter, walk-and-talks, ell. lign.



Kantineåbning delvis lærestyret

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal på dagen selv planlægge kantine-åbninger, som vi afholder senere i forløbet. I skal arbejde sammen i fire grupper. I opgaven er defineret hvilke lande i skal arbejde med. Varebestillinger skal afleveres i dag.

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
- Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Menuteori

Fil: Opgave til planlægning af kantineåbning



Køkkenlektion - Desserter

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i dag arbejde med desserter, hvor vi blandt andet skal flambere, soufflere, og måske krystalisere emner. Vigtigt i ser den lille video samt skriver opskrifterne ned inden vi mødes til køkkenlektionen.

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
- Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Link: Chokoladesoufflé

Fil: Varebestilling crepe suzette og soufflé

Fil: Opskrift crepe suzette

Fil: Opskrift på chokolade soufflé



Dansk og international gastronomi

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal gennemgå dansk og international gastronomi samt kigge på dansk gastronomi med et historisk perspektiv.

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
- Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Klassisk gastronomi - Både Dansk og internationalt.pptx

Fil: Historisk gennemgang af dansk gastronomi - Råvarer.pptx



Kalkulation

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Kalkulation er en vigtig kompetence, for at holde en god forret. I skal i timen have indblik i hvordan man gør.

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
- Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: pp om kalkulation

Fil: Opgave til kalkulation



Sunde Buffetåbninger

Dato: Ingen dato

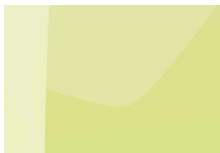
Beskrivelse:

Vi fremstiller maden i køkkenet som i tidligere har planlagt i grupper, og sælger buffeterne i kantinen. Det er gruppe 3 og 4 der fremstiller deres buffet, gruppe 1 og 2 er hjælpere.

Vi slutter i teori hvor vi fortsætter med makronæringsstofferne.

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
- Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet



Klassisk/innovativ gastronomi

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i køkkenet hvor i skal lave den klassiske ret i har forberedt samt efterfølgende den innovative udgave af samme ret.

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
- Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgave til klassisk dansk ret

Fil: varebest klassisk dansk



Skolepraktik

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Jimmi kommer og fortæller om skolepraktik.

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
 - Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet
-



Køkkentekniske egenskaber i praksis

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og arbejde med de køkken tekniske egenskaber i har gennemgået teoretisk tidligere i forløbet. I har på dagen fokus på kulhydrater. Vi starter dagen i teori lok. 109b, og afslutter således dagen i køkkenet.

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
- Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: pp om kulhydraters køkkentekniske egenbskaber

Fil: Fudge

Fil: Karamel

Fil: Tarte tatin

Fil: Stivelse

Fil: Sukkers sødeevne

Fil: Karamelrand

Fil: Karamelliseret hvid chokolade

Fil: Sukkerbrunede kartofler

Fil: Æblegelé

Fil: Varebestilling naturfag sukkers sødeevne 19 elever.pdf



Førstehjælp

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Det er obligatorisk at deltage i førstehjælpen med mindre man har godkendt merit. Dette forudsættes for at få eksamensbeviset. OBS anden adresse: Halmstadgade, lokale: HT438

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
 - Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet
-



Førstehjælp

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Det er obligatorisk at deltage i førstehjælpen med mindre man har godkendt merit. Dette forudsættes for at få eksamensbeviset. OBS anden adresse: Halmstadgade, lokale: HT409

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
 - Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet
-



Kantineåbninger delvis lærestyret

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Gruppe 1 og 2 har deres kantineåbninger. Gruppe 3 og 4 er tjenere/hjælpere. Alle møder omklædt i køkkentøj og sko.

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
- Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Liste til tjenerne

Fil: Billede af et dækket bord

Fil: Arbejdsplan tjener til åbning



Kantineåbninger delvis lærestyret

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Gruppe 3 og 4 har deres restaurant åbninger. Gruppe 1 og 2 er tjenere/hjælpere. Alle møder omklædt i køkkentøj og sko.

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
- Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Liste til tjenerne

Fil: Billede af et dækket bord



Teori - Menuteori

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Teoretisk gennemgang af Menuteori - Hvad skal vi være opmærksomme på, når vi sammensætter menu.

Læringsmål:

- Kompetencemål for storkøkken-forløbet
- Sådan opnås målene for storkøkken-forløbet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: menuteori (2).pptx

Emne: Gæste og kundebetjening

Baggrund:

Du skal i dette modul "lave" deres egen restaurant/café/cateringvirksomhed og arbejde med hele servicedelen i faget. Eleverne vælger selv målgruppe, koncept, samt madstil og indretter "virksomheden" efter valgte koncept, og serverer det for betalende gæster, som er elever fra skolen.

 Det er også i dette modul at du skal i praktik i en uge, i en selvvalgt virksomhed, som skal være godkendt til at tage elever. Du skal selv rette kontakt til virksomheden, og aftale mødetidspunkt for din virksomhedsforlagte undervisning. Du skal følge virksomhedens arbejdsuge, og dette kan medføre både aften- og weekendarbejde, hvis det er i det tidsrum virksomheden har åbent. Praktikken skal ses som en fremragende mulighed for at mærke på egen krop, hvordan branchen fungerer, og det er samtidig en god mulighed for at få skabt et godt netværk, som kan hjælpe med at finde en læreplads, efter endt grundforløb.

 I dette modul vil der være fokus på:
 Målgrupper
 Indkøb, bestilling, økonomi og modtagelse af råvarer
 Gæste og kundebetjening
 Serveringsformer
 Bevægelse indgår i forskellige former i undervisningen. Nogle gange som et fagligt element, og nogle gange i form af boldspil, staffeter, walk-and-talks, ell. lign.



Teori - Tjener

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Grundlæggende tjenerteori som omhandler blandt andet opdækning, værtskab, serveringsformer, tjenerens rolle, mm. i vil få en lille opdæknings-opgave.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tjener teori

Fil: pp tjener teori

Arbejdsopgave: Læs i fødevarebogen om serveringsformer

Fil: Opdækningsopgaver



Tjener

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i dag være tjenere til en åbning for gastronomer på hovedforløbet, hvor de laver maden, som vi serverer. Der kommer ca. 60 gæster udefra og spiser kl. 1130.

Husk pænt, glat tjenertøj som består af hvid skjorte, sorte bukser og sorte sko. Vi sørger for et Aarhus Tech forklæde til jer, så det skal i ikke tænke på.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tjeneråbnings liste.docx

Fil: Billede af opdækning

Fil: Drikkevareliste



Teori - Drikkevarer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Teorilektion omhandlende diverse drikkevarer. Det drejer sig om vin, øl, spiritus, kaffe og te.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Drikkevarer



Drikkevareopgave

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i grupper undersøge og fremlægge de forskellige typer af drikkevarer man kan købe på cafeer og restauranter.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: french-wine-regions-map-simplified.jpg

Fil: Drikkevareopgaven

Arbejdsopgave: Læs i fødevarebogen om drikkevarer

Mappe: Produkter fra drikkevarelekationen

Fil: Smageskema (1).jpg



Kalkulation

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi arbejder her med udregning af priser på retter og menuer, som de skal koste ude i "den virkelige verden".

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Skema til kalkulation uden moms mm.doc

Fil: Kalkulation med qr koder.docx

Fil: Oplysninger til login til ABCatering.docx

Fil: Omregningstal grønt.pdf

Fil: Omregningstal kød og fisk.pdf

Fil: Priser_bouillon.docx

Fil: Kalkulationsopgave.docx

Fil: Faktor til kalkulation med moms.doc

Fil: Rapport_Maal_vaegt_og_portionsstoerrelser_pa_foedevarer.pdf



Brandbekæmpelse

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Denne er obligatorisk at deltage i for at kunne få eksamensbeviset, med mindre man har godkendt merit. Obs på anden adresse: Hasselager alle 2, underviseren er egm.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Spørgsmål til makronæringsstofferne

Fil: spørgsmål til korn og gryn

Mappe: Kalkulationsopgaver

**Tjener**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i dag være tjenere til en åbning for gastronomer på hovedforløbet, hvor de laver maden, som vi serverer. Der kommer ca. 60 gæster udefra og spiser kl. 1130.

Husk pænt, glat tjenertøj, som består af hvid skjorte, sorte bukser og sorte sko. Vi sørger for et Aarhus Tech forklæde til jer, så det skal i ikke tænke på.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tjeneråbningsliste

Fil: Drikkevareliste

**Planlægge restaurant åbninger**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i fem grupper selv planlægge restaurantåbninger. Medbring meget gerne opskrifter til timerne.

Valdemar og Caroline har tjenerarbejde hos kok 3 (hovedforløb) til deres messe.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Planlægning af restaurantåbning. Elevstyret.

**Teori om korn og gryn**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi starter dagen med at hører om de forskellige praktikker i har været i.

Vi skal derefter i timerne kigge nærmere på korn og gryn. Hvad er fuldkorn, bageegenskaber, forskellen på krydderier og krydderurter, opbevaring o.l.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Velkommen hjem fra praktikken

Arbejdsopgave: Læs i fødevarebogen om korn og krydderier

Fil: Pp og korn og gryn

Fil: Pp krydderier og krydderurter

Fil: Opgaver til korn og gryn



Planlægge restaurant åbninger samt fond

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i fire grupper selv planlægge restaurantåbninger fortsat. I skal være færdige i dag, idet der ikke er afsat mere tid til opgaven på skolen. Va2 skal huske at færdiggøre fonder.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
 - Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening
-



Teori 3 timer - evt. kalkulation / vitakost

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Mens ern. ass. er til brand har gastronomerne undervisning på skolen. Over middag bytter vi.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Læs i fødevarebogen om kalkulation



Køkken - Åbninger

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

De to første gruppe har åbninger denne dag. De resterende grupper er hjælpere.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
 - Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening
-

**Køkken - åbninger**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

De sidste grupper har åbning. Ernæringsassistenterne har deres åbning i kantinen.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tjener arbejdsplan til åbning

**Køkken - køkkentekniske egenskaber i køkkenet**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i køkkenet have fokus på de køkkentekniske egenskaber ved protein, salte og enzymer. Gennemgå pp om de køkkentekniske egenskaber inden timerne. Vare er ikke bestilt.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Pp køkkentekniske egenskaber salt, enzym og protein

Mappe: Øvelser til køkkentekniske egenskaber i køkkenet, med fokus på protein, salte og enzymer

Fil: Varebestilling køkkentekniske egenskaber prot.

**Køkken - brød dag 1**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i køkkenet lave brød og evt. kager. Gennemgå gerne pp hjemmefra om gluten og gær.
Vare er bestilt.
Min yr siger 18 grader i morgen, så medbring gode sko til hvis vi er tideligt færdige! :-)

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskrifter til bagelektion over 2 dage

Fil: Varebestilling til bagelektion 2 dage

Fil: Pp om gluten

Fil: Pp om gær og hævemidler

Link: Bertinet ælteteknik

Fil: Brød og dessert kun 1 dag.docx



Virksomhedsbesøg

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal rundt om besøge virksomheder i byen.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening



Køkken - brød dag 2

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal fortsat lave brød og kager. Vi benytter samme opskrifter som sidste gang i køkkenet.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening



Mød din kommende kollega/elev

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Arrangementet: "mød din kommende elev" her på skolen. Virksomheder er inviteret ind på skolen
VIGTIGT: alle skal medbringe cv og en åben ansøgning.

Læringsmål:

- Kompetencemål for gæste og kundebetjening
- Sådan opnås målene for gæste og kundebetjening

Emne: Praktik uge

Baggrund:

I dette modul skal du i praktik i en selvvalgt virksomhed, som skal være godkendt til at tage elever. Du skal selv rette kontakt til virksomheden, og aftale mødetidspunkt for din virksomhedsforlagte undervisning. Du skal følge virksomhedens arbejdsuge, og dette kan medføre både aften- og weekendarbejde, hvis det er i det tidsrum virksomheden har åbent. Praktikken skal ses som en fremragende mulighed for at mærke branchen på egen krop. Det er samtidig en god mulighed for at få skabt et godt netværk, som kan hjælpe med at finde en læreplads, efter endt grundforløb.



Virksomhedspraktik

Dato: 29. apr. 2019 08.00–5. maj 2019 20.00

Beskrivelse:

I skal i denne uge i praktik ude i en virksomhed i 37 timer. Husk ved alt fravær skal både praktiksted samt skolen have besked telefonisk, ikke blot sms.

Virksomheden skal være godkendt til elever. Praktikpladsen finder selv.

Læringsmål:

- Kompetencemål for praktikugen
- Sådan opnås målene for praktikugen

Emne: Repetition og eksamen

Baggrund:

I dette modul arbejder vi hen imod grundforløbsprøven. Du arbejder grundigt med udnyttelse af råvarer og variation i årstiden. Du arbejder individuelt og den store variation i køkkentekniske egenskaber. Du arbejder på ovenstående ved at arbejde med følgende: Individuel fremstilling af en ret til to kuverter - Sæson - Bestilling af varer og kalkulation - Egenkontrol af individuelle fremstillede retter - hygiejnen - Bevægelse integreres i den daglige undervisning. Grundforløbsprøven – se senere i denne undervisningsplan



Køkenlektion - Kartoffler og saucer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I dag skal vi øve os i forskellige kartofler og saucer, som vil være anvendelige til vores eksamen. Derudover skal vi også lave fonder så vi har til vores eksamen.

Læringsmål:

- Kompetencemål for repetition og eksamen
- Sådan opnås målene for repetition og eksamen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Blandede Kartoffelopskrifter.docx

Fil: Pommes Chateau.docx

Fil: Brun kalvesky, Hønsfond og Fiskefond.docx

Fil: Saucer.docx

Fil: sauce demiglace (hurtig).docx

Fil: Varebestilling Fonder 260118.pdf

Fil: Varebestilling kartofler, sauce og garni.doc



Teori - rep.

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Gennemgang af eksamensforløbet på gf2.

Repetition af teori fra gf2.

Vi slutter dagen med den sidste og afgørende test for standpunktskarakteren i socrative.

I trækker den eksamensret i skal træne i køkkenet den 11. juni.

Læringsmål:

- Kompetencemål for repetition og eksamen
- Sådan opnås målene for repetition og eksamen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Rep. til eksamen af teori

Fil: Opsamlingsopgave



Eksamenstræning i køkken

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i køkkenet træne eksamensretter. I har trukket en ret og laver den på to timer.

Forberedelse til undervisningen er en arbejdsplan med tilhørende opskrift.

Der ligger en oversigt med afleveringstider i ressourcer.

Efter aflevering er der garniture-træning, samt oprydning.

Vare er bestilt

Læringsmål:

- Kompetencemål for repetition og eksamen
- Sådan opnås målene for repetition og eksamen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Pocheret laks

Fil: Høns a la ancienne

Fil: Varebestilling eksamenstræning dag 1

Fil: Tjener trækkort

Fil: Retter til eksamenstræning

Fil: Eksamenstrænings tider



Eksamenstræning i køkken

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i køkkenet træne eksamensretter. I trækker en ret og laver den på to timer. Eux - går til eksamen i grundfag denne dag. Vare er bestilt.

Læringsmål:

- Kompetencemål for repetition og eksamen
- Sådan opnås målene for repetition og eksamen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling eksamenstræning dag 2

Fil: Afleveringstider til køkkenet



Teori . rep.

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Repetition af teori fra gf2.

Vi gennemgår tilberedningsmetoderne.

Hver laver en kalkulationsopgave eller vitakost opgave. Vi repeterer også hygiejne, sundhed samt køkkentekniske egenskaber.

Husk gode sko!

Læringsmål:

- Kompetencemål for repetition og eksamen
- Sådan opnås målene for repetition og eksamen



Afslutning og evaluering

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi siger tak for denne gang og på gensyn til nogle af jer. I får jeres beviser over middag. Vi går sammen i køkkenet med de andre gf2'er og laver brunch til os selv.

Læringsmål:

- Kompetencemål for repetition og eksamen
- Sådan opnås målene for repetition og eksamen



Eksamen dag 2

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Den anden halvdel af jer går til eksamen, mens den første halvdel vil være hjælpere. 11 elever
Gastronomer samt tjener.

Læringsmål:

- Kompetencemål for repetition og eksamen
- Sådan opnås målene for repetition og eksamen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Eksamenstider

Fil: Censorblanket

Fil: Egenkontrol til eksamen

Fil: Procesevaluering lære og censor

Fil: Produktevaluering lære og censor

Fil: Eksamenstider torsdag



Eksamen dag 1

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Den enen halvdel af jer går til eksamen, mens den anden halvdel vil være hjælpere. 11 elever
Primært alle ernæringsassistenter.

Læringsmål:

- Kompetencemål for repetition og eksamen
- Sådan opnås målene for repetition og eksamen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Eksamenstider

Fil: Censorblanket

Fil: Egenkontrol til eksamen

Fil: Procesevaluering lære og censor

Fil: Produktevaluering lære og censor

Fil: Eksamenstider onsdag



Rengøring af køkkenet til eksamen

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Hele køkkenet hvor vi skal gå til eksamen, skal rengøres så alt er klar til eksamen. De første der går til eksamen må stille deres station klar, inden vi går hjem.

Læringsmål:

- Kompetencemål for repetition og eksamen
- Sådan opnås målene for repetition og eksamen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Klargøring af køkken til eksamen

**Forberede mundtlig eksamen**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal fortsætte forberedelserne til mundtlig eksamen. Alle skal sidde på skolen.

Læringsmål:

- Kompetencemål for repetition og eksamen
 - Sådan opnås målene for repetition og eksamen
-

**Trække eksamensret samt forberede til eksamen**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I trækker i dag den ret i skal lave til eksamen. Herefter laver i varebestilling, kalkulation/vitakostberegning, arbejdsplan og forbereder dernæst den mundtlige del. Alle skal være på skolen.

Læringsmål:

- Kompetencemål for repetition og eksamen
- Sådan opnås målene for repetition og eksamen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Eksamensforløbet gf2 gastronom

Fil: Eksamensforløbet gf2 tjener

Fil: Eksamensforløbet gf2 ernæringsassistent

Fil: Pp eksamen

Fil: Råvarekurv til eksamen juni 2019
