

Emne: Introduktion til lokal undervisningsplan samt nyttige info til nye elever (H3 Kok)

Baggrund:

Generelle informationer



Ny elev

Dato: 6. jan.–21. feb.

Beskrivelse:

Nyttige informationer om at være elev på AARHUS TECH

Ressourcer og aktiviteter:

Side: Ny elev på AARHUS TECH



Lokal undervisningsplan HF

Dato: 6. jan.–21. feb.

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

Emne: MATERIALEKASSE Elev

Baggrund:

Er du SYG eller har brug for ny loge indkode - så er no. 9370 4400

Kode til AB Catering - mv@aarhustech.dk - ogjegkanlidedet1



Materialer

Dato: 6. jan. 08.00–21. feb. 15.00

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Modtagelse

Mappe: Gl. opgavekort

Mappe: PPS
Mappe: Kalkulation
Mappe: FagligRepetition
Mappe: Eksamen
Mappe: Rep. TEORI
Mappe: Dessert
Mappe: Slagtedyr
Mappe: Dessert opskrifter der virker
Mappe: Køkkentekniske egenskaber
Mappe: Fonder, supper & saucer
Mappe: Sensorik
Mappe: Udvalg af udskærings demoer

Emne: Uge 1

Baggrund:

Beskrivelse af undervisningsaktiviteten:
Velkommen til 3. skoleperiode for kokke. Skoleperioden har en varighed på 8 uger og afsluttes med en svendeprøve.
Det er nu det gælder (ligesom på de andre skoleperioder, selvfølgelig). Du er rigtig godt med på alle de teoretiske felter. Du har styr på de forskellige udskæringer af slagtedyrene og deres tilberedningsmetoder. Suppegrupperne og deres fremstilling, fonder, saucer og jævnetmetoder har du helt styr på. Grunddessert tilberedningerne inklusiv forskellige kagebunde er på plads. Varekendskab og sæsoner er du skarp i. Tilberedningsmetoderne og hvad de betyder for de færdige retter ved du alt om. Hvis det er en kogt ret du arbejder med, ved du at den som regel er kendetegnet ved lys sauce i passende mængde - der er ofte for lidt, kødet er dækket af sauce - så det ikke tørre ud, kødet er mørt, men ikke trevlet - der skal være struktur i kødet. På den måde er dit kendskab til de klassiske retter en stor hjælp, fordi de er gode eksempler på, hvordan en ret tilberedt efter en bestemt metode ser ud. Eksempelvis er kalvefrikasse et godt eksempel på en kogt ret. Det er ikke fordi du behøves at fremstille kalvefrikasse, men det giver et godt billede af en kogt ret.
På 3. skoleperiode skal vi have afpudset de øvrige grundtilberedningsmetoder på samme måde som i ovenstående. Så hvis der er et par ting, som trænger til opdatering, så er det nu det sker.
I faget køkkenpraktik arbejdes der med faglig repetition inden for slagtedyrene, fjerkræ, fisk/skaldyr/bløddyr, saucer og desserter. Aktiviteten er en blanding af teori og praktik. Det er her vi får de sidste ting på plads inden for felterne.
Den faglige repetition bygger på en blanding af den teoretiske viden og de håndværksmæssige kompetencer du har tilegnet dig på tidligere skoleperioder og i praktiktiden (praktikmålene)
Vi arbejder med fiktive svendeprøveopgaver så vi bliver fortrolige med modellen til svendeprøven.
I faget planlægning og produktion arbejder vi med planlægning og produktion af kreative retter og retter med klassiske tilberedningsmetoder ud fra trækort. Der arbejdes også på tid ud fra beskrevne arbejdsgange og planlagte tidslinjer.
Valgfrit specialefag er du blevet introduceret til på 2. skoleperiode. Du har, i samarbejde med din praktikplads, valgt et arbejdsfelt. Det er vigtigt at du, ud fra de valgmuligheder der er, vælger noget som interesserer dig, og gerne et felt du brænder for at blive klogere på. Du skal være godt i gang med dit arbejdsfelt inden du møder på 3. skoleperiode. Du skal afleverer en mindre rapport eller lignende og der afsluttes med en kokkemesse, hvor resultaterne præsenteres. Du inviterer din virksomhed til at se resultatet.
I faget planlægning, produktion og service arbejdes der med udvikling, beskrivelse, kalkulation, fremstilling og evaluering (gennem sensorik) af selskabsmenuer. Vi arbejder med en række elementer som indgår i svendeprøven bl.a. bundne hovedelementer og bundne metoder.
Der arbejdes, i grupper, med kreativitet og ideudveksling. Det er et projekt, med mange facetter, som ender op med fremstilling og servering af 3 retters menuer
Generelt er praktik og teori tæt forbundet. Alt evalueres konstruktivt og fremadrettet.
Selve svendeprøven afvikles i hold på max 8 elever. Hvert hold har 4 timer til forberedelse af svendeprøven, dagen før selve svendeprøven.
Forberedende undervisning i 4 timer dagen før eksamen. Du skal i de 4 timer forberede den praktiske del og den mundtlige del, ud fra et opgavekort der bliver udleveret af skolen. Forberedelsen er ikke en del af eksamen, men er forberedelse til eksamen og den er derfor nødvendig for at kunne gå til eksamen.
Eksamenen består af en praktisk del og en mundtlig del, begge dele afholdes på samme dag. Se nærmere beskrivelse s.25 i den lokale undervisningsplan (LUP) som ligger under fanebladet mere.



Modtagelse

Dato: 6. jan. 08.10–10.00

Beskrivelse:

Velkomst.

Praktisk info.

Intro til Valgfrit specialefag

Læringsmål:

- Valgfrit specialefag diætetik
- Valgfrit specialefag kreativ tallerken anretning

- Valgfrit specialefag kursus og konference køkken
- Valgfrit specialefag menu lære med drikkevarer
- Valgfrit specialefag vinlære
- Valgfrit specialefag økologi

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: NY bekendtgørelse

Mappe: Gammel bekendtgørelse

Mappe: Eksamens hold & tider

Fil: NY Valgfrit speciale fag.doc

Fil: ITS learning Overblik over ugen.docx

Fil: Forløbsplan KOK3.docx

Afleveringsopgave: Hvor står jeg - test

Afleveringsopgave: Læseplan

Fil: EUV - projekt - DESSERT.docx

Afleveringsopgave: Køreplan for Valgfritspecialefag & EUV

Fil: Tidsplan Valgfrit specialefag.docx

Afleveringsopgave: Hjælp til opsætning af egen PC

Afleveringsopgave: Youtube hjælp til opsætning af egen PC

Afleveringsopgave: Ringetider, lokaler & underviser

Afleveringsopgave: Vejledning til instalering af EDUROAM

Fil: Refusion af befordring



Valgfrit Specialefag (Teori/praktik)

Dato: 6. jan. 10.00–14.00

Beskrivelse:

Oplæg og planlægning af valgfrit Specialefag

Samt varebestilling til prøvedagen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Ugeplan valgfrit specialefag fra 2024.docx

Fil: Oplæg & valgmuligheder til Valgfrit speciale fag.doc

Fil: varebestillingsseddel (NY).pdf



Valgfrit Specialefag (Køkken)

Dato: 8. jan. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Her tester vi produkter til selve dagen ud fra Jeres planlægning.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Skolens fond.docx

Fil: varebestillingsseddel (NY).pdf

Fil: Brun kalv.pdf



Valgfrit Specialefag

Dato: 9. jan. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Prebdagen samt der arbejdes på skriftlig del.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: varebestillingsseddel (NY).pdf

Fil: Ugeplan valgfrit specialefag fra 2024.docx

Fil: NY Valgfrit speciale fag kok3.doc



Kokkemesse/ fremlæggelse (Køkken)/ teori

Dato: 10. jan. 08.10–16.00

Beskrivelse:

Opstilling af dit præsentations område/ workshop. forberedelse af produkter samt præsentations materiale osv.

Læringsmål:

- Valgfrit specialefag diætetik
- Valgfrit specialefag kreativ tallerken anretning
- Valgfrit specialefag kursus og konference køkken
- Valgfrit specialefag menu lære med drikkevarer
- Valgfrit specialefag vinlære
- Valgfrit specialefag økologi

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Skolens fond.docx

Fil: Hønsefond.pdf

Emne: Uge 2



Teori - Gastronomisk innovation

Dato: 14. jan. 08.10–16.00

Beskrivelse:

Oplæg til Innovative grøntsager & dagene i køkkenet.

AB catering kode

Link: mv@aarhustech.sk

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Innovative grøntsager

Fil: Skema til grøntsagernes egenskaber & muligheder

Fil: Vægt på retter.docx

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: varebestillingsseddel (NY).pdf

Fil: Skriveramme NY.docx

Fil: Opskrift & struktur- Tom model.docx



Teori - Gastronomisk innovation

Dato: 15. jan. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Planlægningen af de innovative grøntsagsretter fortsættes, gennemgang af skriverammen, kalkulation & varebestilling afleveres gruppe vis.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Sensorisk bedømmelse skema

Fil: Skema til grøntsagernes egenskaber & muligheder

Fil: Makkergruppe evaluering

Fil: varebestillingsseddel (NY).pdf

Fil: Omregningstal STOR

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: Portionsberegning

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Makkergrupper.docx

Fil: Vægt på retter.docx

Fil: kalkulationsskema TOM.xlsx



Modtagelse

Dato: 13. jan. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Velkomst.

Praktisk info.

Kompetence afklaring.

Skriveramme

Kalkulation

Tilberednings metode

Læringsmål:

- Valgfrit specialefag diætetik
- Valgfrit specialefag kreativ tallerken anretning
- Valgfrit specialefag kursus og konference køkken
- Valgfrit specialefag menu lære med drikkevarer

- Valgfrit specialefag vinlære
- Valgfrit specialefag økologi

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: NY bekendtgørelse

Mappe: Gammel bekendtgørelse

Mappe: Eksamens hold & tider

Fil: Forløbsplan KOK3.docx

Fil: Fag & mål.doc

Fil: NYSvendeprøve Emner.docx

Afleveringsopgave: Hjælp til opsætning af egen PC

Afleveringsopgave: Youtube hjælp til opsætning af egen PC

Afleveringsopgave: Ringetider, lokaler & underviser

Afleveringsopgave: Vejledning til instalering af EDUROAM

Afleveringsopgave: Læseplan

Afleveringsopgave: Hvor står jeg - test

Fil: EUV - projekt - DESSERT.docx

Afleveringsopgave: Køreplan for Valgfritspecialefag & EUV

Fil: Tidsplan Valgfrit specialefag.docx

Fil: Refusion af befordring

Fil: Opskrift & struktur- Tom model.docx

Fil: Skriveramme NY.docx

Fil: Kalkulationsskema TOM.xlsx



Bunden og kreativ på tid (Køkken)

Dato: 16. jan. 08.10–15.00

Beskrivelse:

1. dag hvor vi arbejder efter svendeprøvetider altså aflevering 1 efter 3 timer 10min og aflevering 2 efter yderlig 10min.

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Delvis bunden & kreativ på tid

Fil: Delvis fri og bunden på tid OPGAVE.docx

Mappe: Varebestilling

Fil: Kolonial Januar. 2025.docx

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Menukorttekster.docx



Forretter (Køkken)

Dato: 17. jan. 08.10–14.00

Beskrivelse:

I dag arbejder I i grupper af 2 med forretter i forhold til dit trækkort og du skal lave 2 forskellige retter af hvert hovedemne med til 2 couvert.

Der serveres brød til.

- Kyllingelever & Persillerod
-
- Kyllingelever & Rødbede
-
- Kyllingelever & Gulerod
-
- Kyllingelever & Selleri

Kalkulation afleveres ved undervisnings start

AB catering kode

Link: mv@aarhustech.dk

kalkulationerskont1

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgave Forretter 1. kvartal 2025.docx

Mappe: varebestillinger

Mappe: Kalkulation

Fil: Opgave Forretter 1. kvartal 2024.docx

Fil: Portionsberegningsskema

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: Opgave Forretter 3. kvartal 2023.docx

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: Opgave Forretter 2. kvartal 2024.docx



Modtagelse

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Velkomst.

Praktisk info.

Intro til Valgfrit specialefag

Læringsmål:

- Valgfrit specialefag diætetik
- Valgfrit specialefag kreativ tallerken anretning
- Valgfrit specialefag kursus og konference køkken
- Valgfrit specialefag menu lære med drikkevarer
- Valgfrit specialefag vinlære
- Valgfrit specialefag økologi

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: NY bekendtgørelse

Mappe: Gammel bekendtgørelse

Mappe: Eksamens hold & tider

Fil: NY Valgfrit speciale fag.doc

Fil: ITS learning Overblik over ugen.docx

Fil: Forløbsplan KOK3.docx

Afleveringsopgave: Hvor står jeg - test

Afleveringsopgave: Læseplan

Fil: EUV - projekt - DESSERT.docx

Afleveringsopgave: Køreplan for Valgfritspecialefag & EUV

Fil: Tidsplan Valgfrit specialefag.docx

Afleveringsopgave: Hjælp til opsætning af egen PC

Afleveringsopgave: Youtube hjælp til opsætning af egen PC

Afleveringsopgave: Ringetider, lokaler & underviser

Afleveringsopgave: Vejledning til instalering af EDUROAM

Fil: Refusion af befording

Emne: Uge 3



Faglig teori 3

Dato: 24. jan. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Rep. Gris, Lam, kalven & oxen

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Teori 2

Fil: Gris plance.pdf

Fil: Okse plance.doc

Fil: Kalv plance.docx

Fil: Lam plance.docx

Fil: Modning af kød 1.pdf

Fil: gris og lam kød.pptx

Fil: Prezi slagtedyr.docx

Fil: Slagtedyr kok2 2024.pptx



Faglig teori 2

Dato: 24. jan. 13.00–14.00

Beskrivelse:

Rep. af Køkkentekniske egenskaber & tilberedningsmetoder.

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Teori 3

Fil: Tilberedningsmetoder.docx

Emne: Uge 4

**Gastronomisk innovation (Køkken)**

Dato: 21. jan. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Vi arbejder med Hovedretter evaluerer med makkergrupper med fokus på yderlig udvikling samt sensorisk vurdering

Læringsmål:

- Produktudvikling produktion og service

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Makkergruppe evaluering

Fil: Skema Sensorisk bedømmelse

**Gastronomisk innovation (Køkken)**

Dato: 22. jan. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Vi arbejder med Appetizer & forretter med makkergrupper med fokus på yderlig udvikling samt sensorisk vurdering

Læringsmål:

- Produktudvikling produktion og service

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Ny grøntsager 3. kvartal .docx

Fil: Makkergruppe evaluering

Afleveringsopgave: Sensorisk bedømmelse

Mappe: Varebestilling

**Gastronomisk innovation(Køkken)**

Dato: 23. jan. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Jeres 3 retts menu skal præsenteres og evalueres med makkergruppen som forudgående dage.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Makkergruppe evaluering

Fil: Sensorisk bedømmelse



Faglig teori 1

Dato: 20. jan. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Rep. af fonder, supper & saucer - forretter & desserter

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Teori 1

Fil: Dessert opgave

Fil: Sauce rep

Fil: gris og lam kød.pptx

Fil: Fonder, supper og saucer.pptx

Fil: Dessert teori.pptx

Emne: Uge 5



Faglig repitition (Køkken)

Dato: 27. jan. 08.10–15.00

Beskrivelse:

I dag arbejder du med kalv el. gris som hovedret ud fra trækkort og der ud over er der Blå muslinger til forret & Figner – tørret til dessert

Der er følgende Hovedretter;

- Kalveskank Esterhazy
- Wiener schnitzel
- Kalv sauté Marengo
- Amagerkotelet
- Svinekam Boulangere
- Forloren and
- Svineskank & brunkål

Hovedretten skal portionsberegnes eller kalkuleres og afleveres i print ved undervisningsstart

AB catering kode

Link: mv@aarhustech.dk

kalkulationerskønt1

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Varebestillinger

Fil: Kolonial Januar 2025.docx

Afleveringsopgave: Faglig Repetition - opgave

Arbejdsopgave: Lektier Gris & kalv

Fil: Spørgsmålskort til Kalv & Gris

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: Portionsberegning

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Plance Gris

Fil: Kalv - plance

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx



Faglig repetition (Køkken)

Dato: 28. jan. 08.10–15.00

Beskrivelse:

I dag arbejder du med okse el. lam som hovedret ud fra trækkort og der ud over er der Blå muslinger til forret & Figner – tørret til dessert

Følgende hovedretter er i kortene til i morgen;

- Lammeryg Richelieu
- Lam Navarin Printanière
- Lammebov i dild & rejer
- Benløsefugle
- Bouef Choron
- Lobecoves
- Sprængt oksebryst m. peberrodssc.

Hovedretten skal portionsberegnes eller kalkuleres og afleveres i print ved undervisningsstart.

AB catering kode

Link: mv@aarhustech.dk

kalkulationerskønt1

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Varebestillinger

Arbejdsopgave: Lektie Lam & okse

Fil: Faglig repetition opgave.docx

Fil: Kolonial Januar 2025.docx

Fil: Arbejdsark Lam

Fil: Lam - plance

Fil: Arbejdesark okse

Fil: Okse plance

Fil: Spørgsmålskort til Okse & lam

Fil: Udskæring af Højreb, tyndsteg & mørbrad

Fil: Portionsberegning

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Mappe: Kalkulation

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx



Prøveeksamen (Teori)

Dato: 31. jan. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Vi arbejder med den skriftlige del af svendeprøven

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Eks på skrevet svendeprøve.pdf

Fil: Eks på skrevet svendeprøve 2.pdf

Fil: Skriveramme NY.docx

Afleveringsopgave: Kalkulationsskema

Mappe: Svendeprøve

Mappe: Varebestilling 1. prøveeksamen

Fil: Kolonial Aug 2024.docx

Fil: hjælp til opskrift skrivning

Fil: Portionsberegning

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Side: Ny side



Bunden og kreativ på tid (Køkken)

Dato: 6. feb. 08.10–15.00

Beskrivelse:

2. dag hvor vi arbejder efter svendeprøvetider altså aflevering 1 efter 3 timer 10min og aflevering 2 efter yderlig 10min.

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Bunden & kreativ på tid

Mappe: Varebestilling

Fil: Kolonial Januar 2025.docx

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Menukorttekster.docx



Faglig repitition (Køkken)

Dato: 30. jan. 08.10–15.00

Beskrivelse:

I dag arbejder du med fjerkræ & vildt som hovedret ud fra trækkort og der ud over er der Hønseconsomme m. brød – forret & Chokolade dessert

Hovedretterne til i morgen:

- Coq au vin à la Bourguignonne
- Pousin Danoise
- Kylling Sauté Chasseur
- Kylling Marengo
- Kylling Grillé Diable
- And Danoise
- And Bigarade

Hovedretten skal portionsberegnes eller kalkuleres og afleveres i print ved dagens start

AB catering kode

Link: mv@aarhustech.sk

kalkulationerskønt1

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Lektie Fjerkræ & vildt

Mappe: Varebestillinger

Mappe: Kalkulation

Fil: Kolonial Januar 2025.docx

Fil: Faglig repetition opgave Januar 2025.docx

Fil: KalkulationsSkema

Fil: video intro til kalkulation

Link: Cannelering af champignon

Fil: Klargøring af fjerkræbryst på ben

Fil: Hjælp til opskriftsrivning og struktur

Fil: Video intro til udskæring af hel fugl

Fil: Portionsberegning

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Friteret æg.mp4

**Faglig repetition (Køkken)**

Dato: 29. jan. 08.10–15.00

Beskrivelse:

I dag arbejder du med fisk, skaldyr el. bløddyr som hovedret ud fra trækkort og der ud over er der Hønseconsomme m. brød forret samt Chokolade til dessert

- Paneret hel stegt Rødspætte
- Fladfiske filet Bonne Femme
- Fladfiskefilet Florentine
- Laksefilet Marchale
- Kogt torsk med det hele
- Rundfiskefilet Meunière

Hovedretten skal portionsberegnes eller kalkuleres og afleveres i print ved undervisningsstart

AB catering kode

Link: mv@aarhustech.dk

kalkulationerskønt1

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Lektier Fisk & skal- bløddyr

Mappe: varebestilling

Fil: Kolonial Januar 2025.docx

Fil: Faglig repetition opgave Januar 2025.docx

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Portionsberegning

Fil: Fiske Videoer

Link: Teori Fisk

Link: Kvalitets kendetegn

Link: Opbevaring

Link: Klargøring af hel fisk til stegning

Link: Klargøring af hel fisk til kogning, dampning & pochering tilberedninger

Link: Paupiette til våd tilberedning

Link: Paupiette stegning

Link: Soufflérars

Emne: Uge 6



SKRIFTLIG EKSAMEN & Feed Back på skriftlig på svendeprøve

Dato: 7. feb. 08.30–16.00

Beskrivelse:

Fra kl. 9:00 er der elektronisk Multiple choice max. 2 timer

Feed back på svendeprøveskrivningen , vi arbejder også med den mundtlige præsentation samt evaluering på Valgfrit specialefag



Dessert

Dato: 4. feb. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Vi arbejder i grupper og emnet er de trukne klassiske desserter

Der er følgende desserter i spil;

- Rådhuspandekager
- Chokolademousse
- Rand med husblas

Desserten skal portionsberegnes eller kalkulation og afleveres i print ved undervisningsstart

AB catering kode;

Link: mv@aarhustech.dk

kalkulationerskønt1

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Varebestilling

Mappe: Kalkulation

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: Desserter opgave NY.docx

Fil: Opskriftskrivning & struktur

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx



TEORI 5

Dato: 3. feb. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Her arbejder vi med følgende temaer i teorien

- Ost, mælk & æg
- Serailer - gryn, korn samt fedtstoffer
- Grønt & frugt
 - Køkkentekniske egenskaber

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Æg mejeri og fedtstoffer.pptx

Fil: Arbejdsopgave i Æg mejeri og fedtstoffer.docx

Fil: Kornprodukter.pptx

Fil: Arbejdsopgave i korn gryn og hævemidler.docx

Fil: Frugt og grønt.pptx

Fil: Køkkentekniske egenskaber.pptx

Fil: Råvare kendskab grønt.docx

Fil: Svampekompendie1.pdf



Prøveeksamen (Køkken)

Dato: 5. feb. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Vi møder alle til samlet og stiller køkken op samt pakker varer til dagens prøvesvendeprøve. Vi starter forskudt for hinanden og i ventetiden har du mulighed for og repeterer teori ud fra spørgekort enten alene eller med din kammerater

Læringsmål:

- Køkkenpraktik



Klassiske temaer (Køkken)

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi arbejder overordnet med de klassiske termer og produktionsmetoder.

Kan foregå både teoretisk samt praktisk

Temaet Vildt

- Fasan Catalana
- Dyrekølle Grand Veneur
- Dyrekølle Danoise
- Gråand Bigarade

Aflevering

Kreativ 12:30 & 12:45

Klassisk 13:30

Se råvarer på varebestilling.

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Varebestilling

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: Farsens mysterie.pdf

Fil: grundfars plus retter.docx

Fil: Varebestilling Vildt.pdf

Emne: Uge 7



Klassiske temaer (Køkken)

Dato: 12. feb. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Vi arbejder overordnet med de klassiske termer og produktionsmetoder.

Kan foregå både teoretisk samt praktisk

Temaet farsretter

1. Boller i selleri m. pom. Anglaise
2. Farseret porre m. pom. Anglaise
3. Frikadelle m. rødkål, skysc. & pom. Anglaise
4. Kåldolmer m. pom. Anglaise
5. Hakke bøf m. spejleæg, surt, skysc. & pom. anglaise
6. Forloren hare, skysc. & pom. Anglaise

Se råvarer på varebestilling.

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Varebestilling

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: Farsens mysterie.pdf

Fil: grundfars plus retter.docx

Fil: Varebestilling fars bøf, frikadeller etc.pdf



Prøveeksamen (Teori)

Dato: 10. feb. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Du trækker et nyt trækkort og skriver igen og tager højde for den feedback du har modtaget på din første skrivning

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Link til ABCatering

Fil: Portionsberegning

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Mappe: Varebestilling 2. prøveeksamen

Fil: Kolonial jan 2024.docx

Fil: nyMINDEMAP Mundtlig eksamen .docx

Fil: Svendeprøveopskriftsskrivning.docx

Fil: Skriveramme NY.docx



Afrundning af forløbet

Dato: 14. feb. 08.10–13.00

Beskrivelse:

Evaluering af forløbet, 2 af jer har meldt sig til en demo af den mundtlig eksamen ud fra en af de prøvesvendeprøver I har skrevet, gennemgang af bekendtgørelsen for svendeprøven - samt teori

FREDAGSBAR her efter

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Hvor dan kan jeg styre mine tanker.pdf

Afleveringsopgave: EvalueringsSkema

Fil: Bedømmelsesskema Bunden lodtrukken KOK.docx

Fil: Bedømmelsesskema Delvis fri opgave KOK.docx

Fil: Bedømmelsesskema Mundtlig prøve KOK.pdf



Prøveeksamen (Køkken)

Dato: 11. feb. 08.10–15.00

Beskrivelse:

Vi møder alle til samlet og stiller køkken op samt pakker varer til dagens prøvesvendeprøve. Vi starter forskudt for hinanden og i ventetiden har du mulighed for og repeterer teori ud fra spørgeskort enten alene eller med din kammerater

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Side: Ny side



Faglig teori 4 (Teori)

Dato: 13. feb. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Fisk, skal- & bløddyr, fjerkræ, vildt & køkkentekniske egenskaber

- Gastronomisk innovation afleveres i print

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Fil: Friteret æg.mp4

Her kan du finde diverse materialer

Dato: Ingen dato

Mappe: Video udvalg

Dato: 17. feb. 08.10-14.00

Arbejdsopgave: Husk kokkesko evt. kokketøj



Svendeprøve

Dato: 20. feb. 07.00–15.00

Beskrivelse:

Hold 3 Praktisk prøve

Hold 1 + 2: Møder kl. 13 i kokketøj og arbejdssko

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Hold 3



Svendeprøve

Dato: 19. feb. 08.00–15.00

Beskrivelse:

Hold 3 : Skriftlig forberedelse til eksamen samt opstilling af arbejdsstation.

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Hold 1

Mappe: Hold 2

Mappe: Hold 3

Mappe: Hold 4

Fil: Portionsberegning

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: nyMINDEMAP Mundtlig eksamen .docx

Mappe: NY bekendtgørelse



Svendeprøve

Dato: 19. feb. 07.00–17.00

Beskrivelse:

Hold 1 + 2 Praktisk prøve

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Skriveramme NY.docx



Afslutning

Dato: 21. feb. 09.30–12.00

Beskrivelse:

Dimission

Klasse foto & overækkelse af beviser



Svendeprøve

Dato: 18. feb. 08.10–14.00

Beskrivelse:

Hold 1 + 2: Skriftlig forberedelse til eksamen samt sidste klargøring af køkken samt arbejdsstation.

Hold 3: forbereder sig til onsdag & torsdag

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Hold 1

Mappe: Hold 2

Mappe: Hold 3

Mappe: Hold 4

Fil: Portionsberegning

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: nyMINDEMAP Mundtlig eksamen .docx

Mappe: NY bekendtgørelse
