

Föreskrift 22/011/2001

YRKESEXAMEN FÖR KOCK  
I STORHUSHÅLL

2001

GRUNDER FÖR  
FRISTÅENDE EXAMEN

# YRKESEXAMEN FÖR KOCK I STORHUSHÅLL

## EXAMENSGRUNDER

UTBILDNINGSTYRELSEN 2001

Oyj Edita Abp  
Helsingfors 2001

ISBN 952-13-1229-7



OPETUSHALLITUS  
UTBILDNINGSSTYRELSEN

DNR **22/011/2001**

FÖRESKRIFT **Iakttas som förpliktande**  
DATUM **2.4.2001**  
Giltighetstid **fr.o.m. 2.4 2001 tillsvidare**

De stadganden på vilka befogenheten att  
utfärda föreskriften bygger

**L 631/1998 13 § 2 mom**  
**F 812/1998 1 § 1 mom**

Upphäver Föreskrift Nr 8/011/1997  
Ändrar Föreskrift Nr

## GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN FÖR KOCK I STORHUSHÅLL

Utbildningsstyrelsen har fastställt grunder för yrkesexamen för kock i storhushåll. Examensgrunderna skall iakttas fr.o.m. 2.4.2001 tillsvidare.

Utbildningsanordnare som ordnar utbildning som förbereder för examen eller för del därav skall göra upp och godkänna en läroplan för utbildningen med beaktande av vad som bestämts i dessa grunder. Som en del av den förberedande utbildningen skall ordnas prov som utvisar yrkesskickligheten.

Examenskommissionen, examensarrangören och utbildningsanordnaren kan inte lämna grunderna för examen obeaktade eller avvika från dem.

Om de uppgifter som skall antecknas på betygen och om betygsmodellerna samt om grunderna för uppgörandet av de personliga studieprogrammen bestäms separat.

Generaldirektör

JUKKA SARJALA  
Jukka Sarjala

Överinspektör

ERKKI SALMI  
Erkki Salmi

# INNEHÅLL

## Kapitel 1

Syftet med fristående examina och målen för dem .....	7
1 § Fristående examina .....	7
2 § Förberedande utbildning för fristående examina .....	7
3 § De allmänna grunderna för sättet av påvisa yrkesskicklighet och för bedömning av examensprestationerna .....	8

## Kapitel 2

Uppbyggnaden av yrkesexamen för kock i storhushåll .....	9
1 § Delarna i examen .....	9

## Kapitel 3

Den yrkesskicklighet som krävs för yrkesexamen för kock i storhushåll och grunderna för bedömningen .....	9
1 § Matlagning i storhushåll .....	11
a) Kraven på yrkesskicklighet .....	11
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	11
c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet .....	20
2 § Matlagning i personalrestaurang .....	20
a) Kraven på yrkesskicklighet .....	20
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	20
c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet .....	29
3 § Beställnings- och festservice .....	30
a) Kraven på yrkesskicklighet .....	30
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	30
c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet .....	38
4 § Tillredning av måltider med specialkost .....	39
a) Kraven på yrkesskicklighet .....	39
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	39
c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet .....	44

5 §	Tillredning av måltider med vegetarisk kost.....	45
a)	Kraven på yrkesskicklighet .....	45
b)	Mål och kriterier för bedömningen .....	45
c)	Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	52
6 §	Företagsamhet.....	53
a)	Kraven på yrkesskicklighet .....	53
b)	Mål och kriterier för bedömningen .....	53
c)	Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet .....	55
7 §	Examensdel inom någon annan yrkesexamen.....	55
c)	Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet .....	55
Bilaga	.....	56

## Kapitel 1

### SYFTET MED FRISTÅENDE EXAMINA OCH MÅLEN FÖR DEM

#### 1 § FRISTÅENDE EXAMINA

De fristående examina är inte beroende av det sätt på vilket man förvärvat sig sin yrkesskicklighet. Det kunnande som examinanderna har skaffat sig genom utbildning, i arbetslivet eller genom sina intressen behandlas som en helhet, så att detta kunnande kan användas när den erfordrade yrkesskickligheten skall påvisas vid de fristående yrkesproven.

De fristående examina är modulära till sin struktur. De utgörs av uppgiftshelheter, som baseras på arbetslivet och dess utvecklingsbehov och som präglas av det som förenar verksamheten med den teoretiska grunden, av mångsidig yrkesskicklighet och av att arbetsprocessen integreras med resultaten av den. Varje del av en examen utgör ett delområde av yrkeskompetensen, som kan lyftas ut ur den naturliga arbetsprocessen och bilda en självständig helhet som kan bedömas. De fristående yrkesproven arrangeras och avläggs flexibelt för en examensdel i sänder. Examinandernas mål kan också vara att endast avlägga en eller flera delar av en examen, inte hela examen.

Grunden för beskrivningen av kraven på yrkesskicklighet är den kvalifikationsbestämning som anses vara lämpligast för yrkesområdet. Beskrivningen koncentreras på kraven för branschens centrala funktioner, behärskning av verksamhetsprocessen och omfattande yrkespraxis. I kraven ingår också de för arbetslivet nödvändiga språkkunskaperna och sociala färdigheterna.

#### 2 § FÖRBEREDANDE UTBILDNING FÖR FRISTÅENDE EXAMINA

Systemet med fristående examina ställer inte examinanderna inför förhandsvillkor i fråga om utbildning. Emellertid avläggs dessa examina i allmänhet i samband med något slag av förberedande utbildning.

Den som anordnar förberedande utbildning skall fastställa läroplanen för utbildningen enligt examensgrunderna. Utbildningen och de fristående yrkesprov som ingår i den skall läggas upp enligt examensdelarna. Det åligger utbildningsanordnaren att arrangera de fristående yrkesproven som en del av den förberedande utbildningen. Till de studerandes skyldigheter hör att delta i dessa prov i samband med studierna.

De gemensamma studier, som ingår i en grundexamen som avläggs som grundläggande yrkesutbildning, är inte obligatoriska i en utbildning som förbereder för en grundexamen som avläggs som en fristående examen. Målen för dessa studier beaktas dock i tillämpliga delar i läroplanen och i arrangemangen för undervisningen.

### 3 § DE ALLMÄNNA GRUNDERNA FÖR SÄTTET AV PÅVISA YRKESKICKLIGHET OCH FÖR BEDÖMNING AV EXAMENSPRESTATIONERNA

Bedömningen av de fristående yrkesproven förutsätter metodisk insamling av material, beslutsfattande och dokumentering angående examinandernas yrkesmässiga och arbetsrelaterade färdigheter, som jämförs med de i examensgrunderna fastställda kraven på yrkesskicklighet och med bedömningskriterierna. Tyngdpunkten vid bedömningen ligger på det praktiska arbetet och arbetsmetoderna. Färdigheterna eller kunnandet bedöms i allmänhet direkt enligt motsvarande arbete.

Miljön för de fristående yrkesproven skall vara verklig eller så realistisk som möjligt. Vid bedömningen tillämpas mångsidigt olika kvalitativa bedömningsmetoder såsom iakttagelser, intervjuer, frågor och portföljer samt självbedömning och gruppbedömning. De fristående yrkesproven läggs upp för varje examensdel så att man vid proven kan bedöma om examinanden uppfyller de centrala målen när det gäller yrkeskompetensen.

Målen för bedömningen anger de kompetensområden som ägnas speciell uppmärksamhet vid bedömningen. Målen hänför sig till de centrala färdigheterna och man ser till att examinanden behärskar den teori som ligger till grund för arbetet samt att han/ hon behärskar arbetsmetoder, arbetsutrustning, material och arbetsprocesser. Såväl målen för bedömningen som bedömningskriterierna härleds ur kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Kriterierna för bedömningen baserar sig på målen för bedömningen och de anger och preciserar prestationer på olika nivåer. Bedömningskriterierna utgör trösklar med vilkas hjälp det är möjligt att differentiera kompetensnivån.

## Kapitel 2

# UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN FÖR KOCK I STORHUSHÅLL

## 1 § DELARNA I EXAMEN

Yrkesexamen för kock i storhushåll utgörs av en obligatorisk och två valfria examensdelar. Examinanden kan avlägga sitt fristående yrkesprov antingen i arbetsmiljön i ett storhushåll eller i en personalrestaurang. Examen är avlagd när examinanden har godkänts i samtliga delar av examen.

Yrkesexamen för kock i storhushåll består av följande delar:

**Obligatoriska, alternativa delar** (examinanden skall välja endera)

- 1 § Matlagning i storhushåll eller
- 2 § Matlagning i personalrestaurang

**Valfria delar** (examinanden skall välja två av dessa delar)

- 3 § Beställnings- och festservice
- 4 § Tillredning av måltider med specialkost
- 5 § Tillredning av måltider med vegetarisk kost
- 6 § Företagsamhet
- 7 § Examensdel av någon annan yrkesexamen

## Kapitel 3

# KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I YRKESEXAMEN FÖR KOCK I STORHUSHÅLL OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

I yrkesexamen för kock i storhushåll är kraven på yrkesskicklighet (punkt a) uppbyggda utgående från uppgifts- och färdighetsområden inom arbetslivet. Målen för bedömningen (rubrikerna med fet stil i punkt b) anger de för yrkesskickligheten centrala områden eller funktioner, vilka bör ägnas speciell uppmärksamhet vid bedömningen. Bedömningskriterierna (punkt b) anger för sin del hur examinanden skall klara sig i sitt arbete. Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet (punkt c) fastställer kraven för avläggande av fristående yrkesprov för ifrågavarande examensdel och kraven för bedömningen av yrkesproven.

Organiserandet av fristående examina baserar sig på den plan för arrangemang av fristående yrkesprov som respektive läroanstalt utarbetar. De ur examenskraven härledda fristående yrkesproven och uppgifterna i dem skall planeras så att de fyller de centrala kraven på yrkeskompetens och de skall på ett tillfredsställande sätt omfatta de områden

eller funktioner som framläggs i målen för bedömningen. De fristående yrkesproven skall visa examinandens förutsättningar och förmåga att omvandla och tillämpa sina kunskaper och färdigheter i föränderliga situationer. Platsen för avläggandet av de olika examensdelarna skall vara så beskaffad att examinanden där kan utföra uppgifter som gör det möjligt att på ett tillfredsställande sätt konstatera att examinanden har uppnått den i bedömningskriterierna för ifrågavarande examensdel fastställda prestationsnivån.

För att examinanderna skall kunna påvisa sin yrkesskicklighet skall för var och en av dem omsorgsfullt utarbetas en individuell plan för fristående yrkesprov (UBS:s föreskrift 47/011/2000). Planen skall utarbetas enligt grunderna för yrkesexamen för kock i storhushåll. Denna yrkesexamen bedöms för en examensdel i sänder, så att examinandens yrkesskicklighet jämförs med kraven på yrkesskicklighet för ifrågavarande examensdel och med den i bedömningskriterierna fastställda prestationsnivån. Vid bedömningen av de fristående yrkesproven insamlas material för bedömningsbeslutet. Bedömningsmaterialet insamlas systematiskt och i främsta rummet enligt kvalitativa metoder, utgående från examinandens yrkesmässiga och i arbetssituationen påvisade färdigheter. Bedömningsbeslutet som gäller om prestationen är godkänd eller underkänd görs utgående från det insamlade materialet vid ett trepartsbaserat bedömningsmöte med representanter för arbetsgivarna, arbetstagarna eller självständiga yrkesutövare och lärarna. För varje examensdel godkänns den i bedömningskriterierna fastställda prestationsnivån.

I avsikt att göra bedömningen enhetlig fastställer vederbörande examenskommission den slutliga linjedragningen för bedömningen av yrkesskickligheten. Kommissionen får dock inte ändra grunderna för bedömningen. För att säkerställa den riksomfattande kvalitetsnivån för examina är den som anordnar fristående yrkesprov skyldig att tillstålla vederbörande examenskommission en plan för fristående examen för kock i storhushåll för godkännande, innan de fristående yrkesproven anordnas. Examenskommissionen fattar beslut i tolkningsfrågor, t.ex. om platserna för examen är lämpliga för avläggande av ifrågavarande examensdel och om de fristående yrkesproven är tillräckliga.

Yrkesproven avbryts om examinanden med sin verksamhet äventyrar kundernas säkerhet eller allvarligt nonchalerar sin egen eller arbetsgemenskapens säkerhet.

För de olika examensdelarna är kraven på yrkesskicklighet, målen och kriterierna för bedömningen och olika sätt att påvisa yrkesskicklighet följande:

## 1 § MATLAGNING I STORHUSHÅLL

<b>a) Krav på yrkesskicklighet</b>	<b>b) Mål och kriterier för bedömningen</b>
Examinanden arbetar enligt arbetsplatsens verksamhetsidé och kvalitetsmål vid sin planering och organisering av tillredningen av portioner och måltider enligt kundernas	<b>Planering och organisering av arbetet</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• planerar och ordnar sitt arbete i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp, enligt matsedeln och enligt</li></ul>

behov och önskemål.

Examinanden tar emot och förvarar livsmedel ur olika produktgrupper på ett ändamålsenligt sätt. Examinanden beaktar vid förvaringen de säkerhetsrisker som är förbundna med livsmedel genom att iakttä bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen, planen för egenkontroll och hygienbestämmelserna.

kundbeställningarna

- omvandlar portioner och måltider så att de blir lämpliga för kunder som behöver specialkost
- tar vid sin planering hänsyn till de krav som den nationella och internationella matkulturen ställer och beaktar också olika slag av temaveckor
- omvandlar vid behov en måltid enligt dagens matsedel till en representationsmåltid (t.ex. genom att tillägga en förrätt och en efterrätt, ändra bibrätterna i en portion, ändra huvudrätten, ändra uppläggnings- och serveringssättet)
- omvandlar och standardiserar basrecept vid behov och beaktar därvid näringsrekommendationerna och kundernas önskemål (t.ex. nya maträtter, portionsstorleken, antalet kunder)
- bedömer eller beräknar det svinn som uppstår vid förbehandlingen och tillredningen och beräknar priset med branschens dataprogram och enligt praxis på arbetsplatsen
- tidsplanerar och periodiserar självständigt sina arbetsuppgifter (arbetskedena vid tillredning av portioner och måltider)

#### **Mottagning och förvaring av livsmedel**

- kontrollerar den mottagna livsmedelsmängden och jämför den med mängden på forsedeln
- kontrollerar att produkternas kvalitet motsvarar förväntningarna (t.ex. utseende, datummärkning, temperatur)
- meddelar sin förman om avvikelser i fråga om mängd eller kvalitet eller handlar enligt praxis på arbetsplatsen
- gör de behövliga anteckningarna och utnyttjar branschens dataprogram enligt praxis på arbetsplatsen
- överför omedelbart produkterna till förråden för respektive produktgrupper

Examinanden väljer och använder ändamålsenliga metoder, maskiner och apparater vid sin förbehandling och sina förberedelser för matlagningen och iakttar därvid anvisningarna om säkerhet i arbetet och bestämmelserna om företagets kvalitets- och lönsamhetsmål.

- enligt principen "first in - first out"; iakttar och följer de förvaringstider som har fastställts för produktgrupperna
- följer sensoriskt och genom temperaturmätningar med temperaturen i förråden och för produkterna och gör anteckningar på överenskommet sätt
  - antecknar eventuella brister i fråga om produkterna i förråden och meddelar sin förman om bristerna
  - deltar i planeringen av inköpen och gör vid behov livsmedelsbeställningar enligt praxis på arbetsplatsen
  - kontrollerar mängden och kvaliteten för de produkter som behövs vid matlagningen eller i distributionsköket och beräknar hur vikt förlusten påverkar den behövliga totala produktmängden
  - iakttar hygienbestämmelserna och rengör förråden enligt planerna för regelbunden och grundlig städning; sorterar det uppkomna avfallet enligt anvisningarna
  - använder trygga och ändamålsenliga arbetsmetoder (t.ex. vagnar)

### **Förbehandling och förberedelser för matlagning (I)**

- väljer de rätta förbehandlings- eller förberedelseplatserna och -metoderna för de olika livsmedelsgrupperna och undviker korskontaminering vid sin hantering av livsmedlen
- väljer på ett ändamålsenligt sätt de arbetsredskap, maskiner och apparater som behövs vid förbehandlingen eller förberedelserna för matlagning, ordnar en fungerande arbetsplats för sig själv och använder redskap, maskiner och apparater rationellt, effektivt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet, ergonomi, energiförbrukning)
- beräknar det svinn som uppstår vid förbehandlingen eller förberedelserna

Examinanden tillreder maträtter och framställer bakverk för olika situationer enligt arbetsplatsens verksamhetsidé och kundgruppernas smakvanor, och följer därvid portionsstandarder och standardiserade recept och en på förhand uppgjord budget.

för matlagning, minimerar svinnet genom att följa överenskomna anvisningar och kontrollerar den produktmängd som behövs vid matlagningen (utvinningen)

- använder säsongvaror rationellt och bedömer vid sina val priserna för produkter med olika förädlingsgrad; utnyttjar vid sina kalkyler branschens dataprogram enligt praxis på arbetsplatsen
- avkyler, tinar och förvarar de förbehandlade produkterna enligt erhållna anvisningar på ett säkert sätt i rätta apparater och förråd och vid rätt temperatur
- sköter sin personliga hygien och sin handhygien och använder vid behov skyddshandskar
- diskar förbehandlingskärlen med maskin eller för hand och rengör sitt arbetsställe enligt städplanen; sorterar det uppkomna avfallet enligt erhållna anvisningar

#### **Tillredning av maträtter (förberedelser II)**

- tillreder självständigt och i samarbete med den övriga personalen produkter som motsvarar verksamhetstanken för storhushållet och kundernas behov
- tillreder lunch- och middagsrätter, t.ex. fiskrätter, köträtter, rätter av inälvor, blodrätter, såser till huvudrätter, ugnsrätter, ägggrätter, soppor, gryrätter, birätter till huvudrätter och varma vegetariska birätter, sallader och råkost, grötar och vällingar, efterrätter och smörgåsar (kombinerar, blandar, vispar, formar m.m.)
- tillreder maträtter för representationsmåltider genom att omvandla rätter på lunchmatsedeln
- framställer bakverk (små och större matbröd, vetebröd, piroger, pastejer, kakor och enkla konditoriprodukter)
- följer på förhand utarbetade eller

<p>Examinanden väljer och använder arbetsplatsens maskiner och apparater ändamålsenligt vid sin tillredning av maträtter och sin bakning och följer därvid anvisningarna och avtalen för arbetsgemenskapen.</p>	<p>omvandlade standardrecept (mäter upp, väger m.m.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• använder bas- och speciallivsmedel ändamålsenligt och beaktar därvid livsmedlens förädlingsgrad och säsongvaror; utnyttjar "överbliven mat" från föregående dag</li> <li>• arbetar metodiskt och ergonomiskt (utnyttjar t.ex. seriearbete och vagnar)</li> <li>• följer vid sin matlagning anvisningarna i recepten om tidsplanering, dimensionering och periodisering</li> <li>• tillreder av råvarorna måltider som motsvarar arbetsplatsens kvalitets- och lönsamhetsmål och kundernas behov (näringssmässigt fullvärdiga, vackra och smakliga måltider)</li> <li>• följer hygienbestämmelserna och städplanen och sorterar enligt erhållna anvisningar det avfall som uppstår vid tillredningen av maträtterna</li> </ul> <p><b>Tillredning av maträtter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• använder den för livsmedlet och maträtten lämpligaste tillredningsmetoden (kokar i vatten eller ånga, gräddar i ugn, steker på stekbord, eftersteker, gratinerar)</li> <li>• använder ändamålsenliga apparater vid tillredningen (t.ex. kokgryta, gryta med blandare, tryckkokskåp, kombinationsugn, konvektionsugn, stekugn, stekbord, stekbord med tryck, spis, mikrovågsugn)</li> <li>• använder maskiner, redskap och apparater rationellt, effektivt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet i arbetet, egenkontroll, ergonomi, energiförbrukning)</li> <li>• iakttar vid tillredningen den tidsplanering och periodisering som anges i recepten</li> <li>• tillreder maträtterna till en för dem lämplig mognadsgrad och beaktar därvid hur varmhållningen påverkar produktens utseende, smak, hållbarhet</li> </ul>
---	---

Examinanden planerar och verkställer uppläggningsen av sina maträtter och dukningen för måltiderna och beaktar därvid praxis på arbetsplatsen och sammankomstens natur samt bedömer maträtternas och måltidernas kvalitet.

och näringsvärde

- diskar tillredningskärlen med maskin eller för hand och rengör de vid matlagningen använda maskinerna och apparaterna med ändamålsenliga rengöringsmedel, redskap och metoder
- kontrollerar temperaturen i produkterna, tar prover av maträtterna och gör anteckningar enligt planen för egenkontroll

### **Färdigställande och uppläggning av maträtter**

- planerar uppläggningsen av maträtterna
- bedömer sensoriskt kvaliteten på sina maträtter (utseende, smak, doft, konsistens)
- färdigställer maträtterna (avsmakar, smaksätter, garnerar)
- portionerar maträtterna eller måltiderna enligt standarderna på arbetsplatsen (serverar rätt portionsstorlek, beaktar svinnet vid distributionen osv.)
- ser till att serveringskärlen är prydliga (t.ex. kanterna på GN-kantinerna)

### **Tillredning av måltider med specialkost**

- väljer och använder de för specialkosten lämpligaste bas- och speciallivsmedlen (beaktar t.ex. näringsinnehåll, variation)
- tillreder maträtter och måltider med specialkost för personer med födoämnesallergi, laktosintolerans, celiaki och diabetes och för vegetarianer
- tillreder maträtter och måltider enligt kundernas religion, kultur eller övertygelse
- tillreder måltider med specialkost så att de motsvarar basmatsedeln (maträtt, konsistens, form, färg, uppläggning)

### **Arbete vid utdelningsdisk och**

Examinanden omvandlar och tillreder utgående från basmatsedeln de vanligaste måltiderna med specialkost och måltider som motsvarar behoven hos kunder med olika kulturer och religioner.

Examinanden utför vid behov sitt arbete enligt erhållna anvisningar vid en utdelningsdisk eller ett gående bord (byffé), vid portionering av maträtter och vid mattransporter. Examinanden engagerar sig i sin kundbetjäning och beaktar arbetsplatsens verksamhetsidé och servicekultur.

### **kundbetjäning**

- ställer i ordning de för måltiden behövliga serverings-, betjänings- eller självbetjäningsskåp inklusive apparater; använder och rengör utdelningsdiskens maskiner och apparater på ett ändamålsenligt sätt
- ställer i ordning maträtter och drycker för servering och försäljning vid decentraliserad eller centraliserad distribution och portionerar maträtterna enligt erhållna anvisningar
- kompletterar smidigt innehållet i skåpen under måltidens gång och ser självständigt till att skåpen är prydliga och rena
- följer med och kontrollerar temperaturen i apparater och produkter, gör överenskomna anteckningar och fungerar i exceptionella situationer enligt erhållna anvisningar
- klär sig så som situationen vid kundbetjäningen kräver och beter sig vid sin kundbetjäning enligt reglerna för gott uppförande och enligt principerna för god service
- uppmärksammar kunderna genast då de har anlåtit, betjänar dem enligt situationens krav och försöker finna en lösning på kundernas eller kundernas önskemål och behov
- känner till de produkter och den service som arbetsplatsen erbjuder; presenterar och rekommenderar aktivt produkterna och servicen för kunderna
- ger vid behov kunderna råd i näringsfrågor
- ansvarar för sin del för att produkterna är tillförlitliga genom att mäta temperaturen och ta prover

### **Förpackning och transport av maträtter**

- tar emot beställningar från distributionsköken eller -ställena eller från enskilda måltidsservicekunder och tolkar eventuella beställningar per dator

Examinanden tar emot beställningar på mat m.m. från distributionsköken eller -ställena och portionerar, förpackar och skickar storkökets produkter till distributionsköken enligt praxis på arbetsplatsen och enligt bestämmelserna i lagstiftningen och andra anvisningar.

Examinanden utför sitt arbete självständigt och i samarbete med den övriga personalen

(mängd, kvalitet)

- väljer rätt dimensionerade transportkärl och värmebrickor för transportererna till distributionsköken eller -ställena och sköter om de förberedelser som krävs för transportutrustningen (t.ex. förvärmning av värmevagnar)
- portionerar och förpackar på rätt sätt de produkter som skall sändas till distributionsköken eller -ställena och till måltidsservicekunderna och undviker därvid slöseri med engångsförpackningar och annat material; gör de överenskomna anteckningarna på de produkter och varor som skall sändas
- planerar tidsåtgången för sitt arbete enligt matlagningen och tidtabellen för transportererna
- följer anvisningarna för egenkontrollen (temperatur och förvaringstider)

#### **Servisvård och rengöring av lokaliteterna**

- ser till att disken för returnering av kärl hålls prydlig och att den fungerar bra, sorterar kärlden enligt erhållna anvisningar och diskar måltidskärlden i maskin på ett ändamålsenligt sätt (säkerhet, ergonomi, ekonomi)
- hanterar rena kärl hygieniskt och utnyttjar t.ex. vagnar när kärlden förs till sina platser
- diskar serverings-, distributions- och transportkärl (bl.a. GN-kantiner) på ett ändamålsenligt sätt, t.ex. i en grovdiskmaskin
- iakttar planen för egenkontroll vid servisvården och rengör diskmaskinerna och diskplatserna enligt rengöringsprogrammet
- rengör och desinficerar köks- och transportvagnarna på rätt plats och med överenskomna metoder och rengöringsmedel
- sköter för sin del den dagliga rengöringen efter de olika arbetskedena

när det gäller servisvården och rengöringen av lokaliteterna och följer därvid erhållna anvisningar.

Examinanden samarbetar med medlemmarna i sin arbetsgrupp, med intressegrupperna och med kunderna. Examinanden utför sitt arbete med intresse och under ansvar och iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning (bl.a. kollektivavtal, arbetslagstiftning, lag om skydd i arbete) och övriga anvisningar för arbetsgemenskapen.

samt grundlig och regelbunden rengöring enligt den för arbetsplatsen uppgjorda städplanen

### **Verksamhet i en arbetsgemenskap**

- utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgemenskap, med samarbetsparterna och med kunderna
- engagerar sig i arbetsgemenskapens mål och verksamhetsmetoder och iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning
- utför sitt arbete flexibelt enligt erhållna anvisningar på det sätt som föränderliga situationer kräver
- beaktar i sitt arbete följande arbetsskede eller arbetstagare och sörjer för sin del för informationsgången
- har samarbetsförmåga och är samarbetsvillig
- tar för sin del ansvar för matproduktionen, för de val som görs där och de följer de får
- motiverar sina beslut utgående från de olika värderingar och principer som styr matproduktionen

### **Bedömning och utveckling av arbetet**

- förhåller sig positivt och uppskattande till sin bransch och sitt arbete och till andras arbete
- bedömer realistiskt sin egen och arbetsgemenskapens verksamhet som producenter av förplägnadsservice
- utvecklar sin egen verksamhet utgående från feedback från kunderna och från arbetsgruppens medlemmar
- upprätthåller och utvecklar sin yrkesskicklighet och hela arbetsgemenskapens verksamhet genom att aktivt skaffa sig information och följa med utvecklingen inom branschen
- arbetar aktivt för att uppnå gemensamt överenskomna mål och lägger fram förslag till förbättringar av verksamheten

<p>Examinanden uppskattar sin bransch och sitt arbete som kock i storhushåll, bedömer sina egna och arbetsgruppens prestationer och försöker förbättra den totala kvaliteten på arbetsplatsens förplägnadsservice.</p>	<p>i arbetsgemenskapen</p>
--	----------------------------

### c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av examensdelen "Matlagning i storhushåll" är det centrala att examinandena behärskar tillredning av standardmåltider i storhushåll. Yrkesskickligheten i denna del av examen påvisas i autentiska arbetsmiljöer och arbetssituationer.

Lämpliga arbetsmiljöer för bedömningen av den yrkesskicklighet, som krävs i denna examensdel, utgörs av storhushåll med omfattande matproduktion (från hundratals portioner till tusentals portioner), där verksamheten huvudsakligen baserar sig på egen produktion. Verksamheten kan koncentreras enbart till tillredning av en, två eller flera alternativa måltider (luncher) under fem dagar per vecka, eller också kan verksamheten omfatta tillredning av alla dagens måltider under sju dagar per vecka. På arbetsplatserna organiseras verksamheten med hjälp av dimensionering, tidsplanering, periodisering och seriearbete. Vid matlagningen används maskiner, apparater och redskap för storhushåll. Måltiderna serveras vid kundcentrerade utdelningsdiskar, transporteras i stora satser till distributionskök eller levereras som enskilda portioner till måltidsservicekunder. Omfattningen och längden för de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågavarande yrkesexamen.

## 2 § MATLAGNING I PERSONALRESTAURANG

<b>a) Krav på yrkesskicklighet</b>	<b>b) Mål och kriterier för bedömningen</b>
<p>Examinanden planerar och organiserar tillredningen av portioner och måltider utgående från kundernas behov och personalrestaurangens verksamhetsidé och kvalitetsmål.</p>	<p><b>Planering och organisering av arbetet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planerar och ordnar sitt arbete i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp enligt de uppgjorda matsedlarna och enligt kundbeställningarna (tillredning av lunch- och representationsrätter och andra produkter)</li> <li>• tar vid sin planering hänsyn till de krav</li> </ul>

Examinanden tar emot och förvarar livsmedel ur olika produktgrupper på ett ändamålsenligt sätt. Examinanden beaktar vid förvaringen de säkerhetsrisker som är förbundna med livsmedel genom att iaktta bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen, planen för egenkontroll och hygienbestämmelserna.

som den nationella och internationella matkulturen ställer och beaktar också olika slag av temaveckor

- omvandlar portioner och måltider så att de blir lämpliga för kunder som behöver specialdiet
- omvandlar och standardiserar vid behov basrecept eller portionskort (t.ex. nya maträtter, portionsstorleken, antalet kunder)
- bedömer eller beräknar det svinn som uppstår vid förbehandlingen och tillredningen och beräknar priset med branschens dataprogram och enligt praxis på arbetsplatsen
- tidsplanerar och periodiserar självständigt sina arbetsuppgifter (arbetskedena vid tillredning av portioner och måltider)

#### **Mottagning och förvaring av livsmedel**

- kontrollerar den mottagna livsmedelsmängden och jämför den med mängden på forsedeln
- kontrollerar att produkternas kvalitet motsvarar förväntningarna (t.ex. utseende, datummärkning, temperatur)
- meddelar sin förman om avvikelser i fråga om mängd eller kvalitet eller handlar enligt praxis på arbetsplatsen
- gör de behövliga anteckningarna och utnyttjar branschens dataprogram enligt praxis på arbetsplatsen
- överför omedelbart produkterna till förråden för respektive produktgrupper enligt principen "first in – first out"; iakttar och följer de förvaringstider som har fastställts för produktgrupperna
- följer sensoriskt och genom temperaturmätningar med temperaturen i förråden och för produkterna och gör anteckningar på överenskommet sätt
- antecknar eventuella brister i fråga om produkterna i förråden och meddelar sin förman om bristerna
- deltar i planeringen av inköpen och gör

Examinanden väljer och använder ändamålsenliga metoder, maskiner och apparater vid sin förbehandling och sina förberedelser för matlagningen och iakttar därvid anvisningarna om säkerhet i arbetet och bestämmelserna om företagets kvalitets- och lönsamhetsmål.

vid behov livsmedelsbeställningar enligt praxis på arbetsplatsen

- iakttar hygienbestämmelserna och rengör förråden enligt planerna för regelbunden och grundlig städning; sorterar det uppkomna avfallet enligt anvisningarna
- använder sig av säkra och ändamålsenliga arbetsmetoder

### **Förbehandling och förberedelser för matlagning (I)**

- väljer de rätta förbehandlings- eller förberedelseplatserna och -metoderna för de olika livsmedelsgrupperna och undviker korskontaminering vid sin hantering av livsmedlen
- väljer på ett ändamålsenligt sätt de arbetsredskap, maskiner och apparater som behövs vid förbehandlingen eller förberedelserna för matlagning, ordnar ett fungerande arbetsställe för sig själv och använder redskap, maskiner och apparater rationellt, effektivt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet, ergonomi, energiförbrukning)
- beräknar det svinn som uppstår vid förbehandlingen eller förberedelserna för matlagning, minimerar svinnet genom att följa överenskomna anvisningar och kontrollerar den produktmängd som behövs vid matlagningen (utvinningen)
- använder säsongvaror rationellt och bedömer vid sina val priserna för produkter med olika förädlingsgrad; utnyttjar vid sina kalkyler branschens dataprogram enligt praxis på arbetsplatsen
- ser till att det finns tillräckligt med förberedda livsmedel för à la carte-portionerna och kontrollerar livsmedlens hållbarhet (mängder, datummärkningar)
- avkyler, tinar och förvarar de förbehandlade produkterna enligt erhållna

Examinanden tillreder maträtter, portioner, måltider och produkter för kylmontrar samt framställer bakverk för olika situationer enligt personalrestaurangens verksamhetsidé och kundernas eller kundgruppernas smakvanor, och följer därvid portionsstandarder och standardiserade recept och en på förhand uppgjord budget.

anvisningar på ett säkert sätt i rätta apparater och förråd och vid rätt temperatur

- sköter sin personliga hygien och sin handhygien och använder vid behov skyddshandskar
- diskar förbehandlingskärlen i maskin eller för hand och rengör sitt arbetsställe enligt städplanen; sorterar det uppkomna avfallet enligt erhållna anvisningar

### **Tillredning av maträtter (förberedelser II)**

- utför sitt arbete självständigt och i samarbete med den övriga personalen vid tillredningen av produkter som motsvarar kundernas behov och verksamhetsidén för personalrestaurangen
- tillreder maträtter för standardmåltider, t.ex. fiskrätter, kötträtter, rätter av inälvor, blodrätter, såser till huvudrätter, ugnsrätter, äggrätter, soppor, gryrätter, birätter till huvudrätter och varma vegetariska birätter, sallader och råkost samt efterrätter (kombinerar, blandar, vispar, formar m.m.)
- planerar och tillreder maträtter för representationsmåltider
- tillreder portioner och måltider som beställs enligt à la carte-matsedeln, t.ex. förrättssoppor och -sallader, kött- och fiskrätter, vegetariska rätter, energigivande birätter och vegetariska birätter samt efterrätter
- tillreder produkter för kylmontrar, t.ex. sallader, sandwiches, andra smörgåsar, fyllda små matbröd och baguetter, pizzor, hamburgare, tortillor, tacos, köttpiroger och varma smörgåsar
- framställer bakverk som skall serveras i personalrestaurangen (små och större matbröd, vetebröd, piroger, enkla konditoriprodukter)
- följer på förhand utarbetade eller omvandlade recept (mäter upp, väger

<p>Examinanden väljer och använder personalrestaurangens maskiner och apparater ändamålsenligt vid sin tillredning av maträtter och sin bakning och följer därvid anvisningarna och avtalen för arbetsgemenskapen.</p>	<p>m.m.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• använder bas- och speciallivsmedel ändamålsenligt och beaktar därvid livsmedlens förädlingsgrad och säsongvaror; utnyttjar "överbliven mat" från föregående dag</li> <li>• arbetar metodiskt och ergonomiskt (utnyttjar t.ex. seriearbete och vagnar)</li> <li>• följer vid sin matlagning anvisningarna i recepten om tidsplanering, dimensionering och periodisering</li> <li>• tillreder av råvarorna standardmåltider och à la carte-portioner som motsvarar arbetsplatsens kva-litets- och lönsamhetsmål och kundernas behov (näringsmässigt fullvärdiga, vackra och smakliga måltider och portioner)</li> <li>• följer hygienbestämmelserna och städplanen och sorterar enligt erhållna anvisningar det avfall som uppstår vid tillredningen av maträtterna</li> </ul> <p><b>Tillredning av maträtter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• använder den för maträtten och livsmedlet och den aktuella situationen lämpligaste tillredningsmetoden (kokar i vatten eller ånga, gräddar i ugn, steker på stekbord, halstrar, grillar, friterar)</li> <li>• använder ändamålsenliga apparater vid tillredningen (t.ex. kokgryta, snabbgryta, gryta med blandare, tryckkokskåp, kombinationsugn, konvektionsugn, stekugn, stekbord, stekbord med tryck, fritös, spis, grillhäll, grillugn, mikrovågsugn)</li> <li>• använder maskiner, redskap och apparater rationellt, effektivt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet i arbetet, egenkontroll, ergonomi, energiförbrukning)</li> <li>• iakttar vid tillredningen av maträtter och vid bakningen den tidsplanering som anges i recepten (standard- och</li> </ul>
--	--

Examinanden planerar och verkställer uppläggningsen av maträtterna och portionerna och beaktar därvid praxis på arbetsplatsen och sammankomstens natur samt bedömer maträtternas och portionernas kvalitet.

representationsmåltider, à la carte-portioner)

- tillreder maträtterna och framställer bakverken till en för dem lämplig mognadsgrad och beaktar därvid hur varmhållningen påverkar produktens utseende, smak, hållbarhet och näringsvärde
- diskar tillredningskärlen i maskin eller för hand och rengör de vid matlagningen använda maskinerna och apparaterna med ändamålsenliga rengöringsmedel, redskap och metoder
- kontrollerar temperaturen i produkterna, tar prover av maträtterna och gör anteckningar enligt planen för egenkontroll

#### **Färdigställande och uppläggning av maträtter**

- planerar uppläggningsen av maträtterna och portionerna
- bedömer sensoriskt kvaliteten på maträtterna och måltiderna (utseende, smak, doft, konsistens)
- färdigställer maträtterna (avsmakar, smaksätter, garnerar)
- väljer ett för kunden eller sammankomsten lämpligt serveringsätt och lägger upp måltiden vackert (t.ex. för serveringsdisk, för servering på tallrik eller från fat, portioner för automater)
- portionerar maträtterna eller måltiderna enligt standarderna på arbetsplatsen (rätt portionsstorlek)
- ser till att serveringskärlen är prydliga

#### **Tillredning av måltider med specialkost**

- väljer och använder de för specialkosten lämpligaste bas- och speciallivsmedlen (beaktar t.ex. näringsinnehåll, variation)
- tillreder maträtter och måltider med specialkost för personer med

Examinanden omvandlar och tillreder utgående från basmatsedeln de vanligaste måltiderna med specialkost och måltider som motsvarar behoven hos kunder med olika kulturer och religioner.

Examinanden utför vid behov sitt arbete enligt erhållna anvisningar vid en serveringsdisk eller ett gående bord (byffé), vid portionering av maträtter och vid försäljning av personalrestaurangens produkter. Examinanden engagerar sig i sin kundbetjäning och beaktar arbetsplatsens verksamhetsidé och servicekultur.

födoämnesallergi, laktosintolerans, celiaki och diabetes och för vegetarianer

- tillreder maträtter och måltider enligt kundernas religion, kultur eller övertygelse
- tillreder måltider med specialkost så att de motsvarar basmatsedeln (maträtt, konsistens, form, färg, uppläggning)

### **Arbete vid serveringsdisk och kundbetjäning**

- ställer i ordning de för måltiden behövliga serverings-, betjänings- eller självbetjäningsdiskarna inklusive apparater enligt sammankomstens natur; använder och rengör serveringsdiskens maskiner och apparater på ett ändamålsenligt och ekonomiskt sätt
- ställer i ordning maträtter och drycker för servering och försäljning (café, distributions-, "free-flow"-linje eller gående bord) ,
- portionerar maträtterna enligt erhållna anvisningar, kompletterar smidigt innehållet i diskar eller på gående bord och ser självständigt till att diskar och bord är prydliga och rena
- följer med och kontrollerar temperaturen i apparater och produkter, gör överenskomna anteckningar och fungerar i exceptionella situationer enligt erhållna anvisningar
- använder en kassaapparat vid behov och tar emot de vanligaste betalningsmedlen (inkasserar)
- klär sig så som situationen vid kundbetjäningen kräver och beter sig vid sin kundbetjäning enligt reglerna för gott uppförande och enligt principerna

<p>Examinanden utför sitt arbete självständigt och i samarbete med den övriga personalen när det gäller servisvården och rengöringen av lokaliteterna och följer därvid erhållna anvisningar.</p>	<p>för god service</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uppmärksammar kunderna genast då de har anlänt, betjänar dem enligt situationens krav, beaktar kundernas eller kundgruppernas önskemål och behov och försöker finna en lösning på dem</li> <li>• känner till de produkter och den service som arbetsplatsen erbjuder; presenterar och rekommenderar aktivt produkterna och servicen för kunderna</li> <li>• ansvarar för sin del för att produkterna är tillförlitliga genom att mäta temperaturen och ta prover</li> </ul> <p><b>Servisvård och rengöring av lokaliteterna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ser till att disken för returnering av kärl hålls prydlig och att den fungerar bra, sorterar kärlen enligt erhållna anvisningar och diskar måltidskärlen i maskin på ett ändamålsenligt sätt (säkerhet, ergonomi, ekonomi)</li> <li>• hanterar rena kärl hygieniskt och utnyttjar t.ex. vagnar när kärlen förs till sina platser</li> <li>• iakttar planen för egenkontroll vid servisvården och rengör diskmaskinerna och diskplatserna enligt rengöringsprogrammet</li> <li>• sköter för sin del den dagliga rengöringen efter de olika arbetskedena samt grundlig och regelbunden rengöring enligt den för arbetsplatsen uppgjorda städplanen</li> </ul> <p><b>Verksamhet i en arbetsgemenskap</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgemenskap, med samarbetsparterna och med kunderna</li> <li>• engagerar sig i arbetsgemenskapens mål och verksamhetsmetoder och iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning</li> <li>• utför sitt arbete flexibelt på det sätt som</li> </ul>
---	---

<p>Examinanden samarbetar med medlemmarna i sin arbetsgrupp, med samarbetsparter och med kunderna. Examinanden utför sitt arbete med intresse och under ansvar och iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning (bl.a. kollektivavtal, arbetslagstiftning, lag om skydd i arbete) och övriga anvisningar för arbetsgemenskapen.</p> <p>Examinanden uppskattar sin bransch och sitt arbete som kock i en personalrestaurang, bedömer sina egna och arbetsgruppens prestationer och försöker förbättra den totala kvaliteten på arbetsplatsens förplägnadsservice.</p>	<p>föränderliga situationer kräver</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beaktar i sitt arbete följande arbetsskede eller arbetstagare och sörjer för sin del för informationen</li> <li>• har samarbetsförmåga och är samarbetsvillig</li> <li>• tar för sin del ansvar för matproduktionen, för de val som görs där och de följer de får</li> <li>• motiverar sina beslut utgående från de olika värderingar och principer som styr matproduktionen</li> </ul> <p><b>Bedömning och utveckling av arbetet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• förhåller sig positivt och uppskattande till sin bransch och sitt arbete och till andras arbete</li> <li>• bedömer realistiskt sin egen och arbetsgemenskapens verksamhet som producenter av förplägnadsservice</li> <li>• utvecklar sin egen verksamhet utgående från feedback från kunderna och från arbetsgruppens medlemmar</li> <li>• upprätthåller och utvecklar sin yrkesskicklighet och hela arbetsgemenskapens verksamhet genom att aktivt skaffa sig information och följa med utvecklingen inom branschen</li> <li>• arbetar aktivt för att uppnå gemensamt överenskomna mål och lägger fram förslag till förbättringar av verksamheten i arbetsgemenskapen</li> </ul>
--	--

### c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av examensdelen "Matlagning i personalrestaurang" är det centrala att examinandena behärskar matlagning och serviceverksamhet i personalrestauranger.

Yrkesskickligheten i denna del av examen påvisas i autentiska arbetsmiljöer och arbetssituationer.

Lämpliga arbetsmiljöer för bedömning av den yrkesskicklighet, som krävs i denna examensdel, är personal- och studentrestauranger och festserviceföretag med ett mångsidigt urval av produkter (standardmåltider, à la carte-portioner, produkter för kylmontrar, kafé- och sammanträdesservice). På dessa arbetsplatser tillreds flera portioner och måltider samtidigt och produktionen är inte så omfattande (från några tiotal till några hundratal standardmåltider och enskilda beställningsportioner). På arbetsplatserna används maskiner, apparater och redskap för storhushåll och restauranger samt serveringsdiskar och serveringsmetoder som bygger på självservering. Omfattningen och längden för de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågavarande yrkesexamen.

### **3 § BESTÄLLNINGS- OCH FESTSERVICE**

<b>a) Krav på yrkesskicklighet</b>	<b>b) Mål och kriterier för bedömningen</b>
<p>Examinanden deltar vid behov som medlem i en arbetsgrupp som arbetar med idéer och planer för beställnings- och festservice och temasammankomster, med verkställandet av planerna och bedömningen efteråt. Examinanden beaktar arbetsplatsens verksamhetsidé, kvalitets- och lönsamhetsmål samt kundgruppernas behov och krav.</p>	<p><b>Idéer och planer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kommer som medlem i en arbetsgrupp med idéer och planer för arbetsplatsens beställnings- och festservice och för temasammankomster, och deltar i verkställandet av planerna och i bedömningen efteråt</li> <li>• planerar menyn för en sammankomst (måltiden och måltidsdryckerna)</li> <li>• beaktar vid sin planering sammankomstens natur och tidpunkten för den (t.ex. självständighetsdagen, lilla julen, nyåret, valborgsmässoaftonen, midsommar, bemärkelsedagar, bröllop, kräftkalas, barnbjudningar, skördefester, Halloween osv.)</li> <li>• beaktar vid sin planering veckodagar och tidpunkter på dygnet, serveringssätt (t.ex. byffé, servering vid borden, cocktail) och platsen för sammankomsten (företagets lokaler, catering)</li> <li>• beaktar vid sin planering kundernas ålder och kön</li> <li>• tillämpar vid sin planering nationell och internationell mat-, dryckes- och umgängeskultur</li> <li>• utnyttjar vid planeringen inhemska och utländska litteratur inom branschen</li> </ul>

<p>Examinanden utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp vid organiseringen av tillredningen för beställnings- och festservicemåltider.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• följer vid planeringen principerna för matsedelsplanering, t.ex. måltidens utseende (färg, konsistens, form), överensstämelsen mellan råvaror och tillredningsätt, rätta portionsstorlekar och rätt gastronomisk ordningsföljd samt smakharmoni</li> <li>• utnyttjar modern och omfattande produktkännedom vid utarbetandet av nya recept för förrätter, huvudrätter och efterrätter för beställnings- och festservicemåltider</li> <li>• utarbetar nya standardrecept med hjälp av datateknik och enligt praxis på arbetsplatsen</li> <li>• väljer för beställningsmåltider livsmedel med anknytning till årstiden och säsongvaror, och specialråvaror för mera krävande sammankomster</li> <li>• uppgör vid behov jämförande kalkyler mellan produkter av olika typer och med olika förädlingsgrad; beräknar omkostnader och målbidrag för beställningar (utnyttjar datateknik som hjälp enligt praxis på arbetsplatsen)</li> <li>• planerar uppläggningsav portioner eller måltider och samarbetar vid valet av serveringsätt med de personer som ansvarar för serveringen</li> <li>• omvandlar representationsmåltider så att de också är lämpliga för personer som behöver specialkost (hälsoskäl och kulturella orsaker)</li> </ul> <p><b>Organisering av arbetet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planerar och ordnar sitt arbete enligt den uppgjorda matsedeln i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp</li> <li>• tidsplanerar och periodiserar självständigt arbetsuppgifterna för matlagningen enligt tidtabellen för en sammankomst med program (beaktar tal och andra program som påverkar tidpunkten för tillredning och servering av maträtterna)</li> <li>• följer de utarbetade matrecepten vid sin</li> </ul>
---	--

Examinanden tar emot och förvarar bas- och speciallivsmedel ur olika produktgrupper på ett ändamålsenligt sätt och följer erhållna anvisningar om mottagning och förvaring av livs-medlen.

organisering av arbetet och i de olika skedena av matlagningen (kvalitetskontroll)

- bedömer eller räknar ut det svinn som uppstår och reserverar livsmedel för matlagningen enligt mängderna i receptet (utvinning)

### **Mottagning och förvaring av livsmedel**

- kontrollerar mängden och kvaliteten på de livsmedel som tas emot till förråden, meddelar sin förman om avvikelser i fråga om mängd eller kvalitet eller handlar enligt praxis på arbetsplatsen
- gör de behövliga anteckningarna och utnyttjar branschens dataprogram enligt praxis på arbetsplatsen
- överför produkterna omedelbart efter ankomsten till förråden för respektive produktgrupper enligt principen "first in - first out" eller behandlar produkterna omedelbart före förvaringen (begränsad förvaringstid för t.ex. färsk fisk)
- iakttar de för olika produktgrupper fastställda förvaringstiderna och följer sensoriskt och genom temperaturmätningar med temperaturen i förråden och för produkterna och gör anteckningar på överenskommet sätt
- iakttar hygienbestämmelserna och rengör förråden enligt planerna för regelbunden och grundlig städning; sorterar det uppkomna avfallet enligt erhållna anvisningar
- använder trygga och ändamålsenliga arbetsmetoder

### **Förbehandling och förberedelser för matlagning**

- väljer och använder för olika produktgrupper av bas- och speciallivsmedel de rätta arbetsställena och ändamålsenliga arbetsmetoder och redskap för sin förbehandling och sina förberedelser
- tidsplanerar och periodiserar för-

Examinanden väljer och använder ändamålsenliga metoder, maskiner och apparater vid sin förbehandling och sina förberedelser för matlagningen inom beställnings- och festservicen och iakttar därvid anvisningarna om säkerhet i arbetet och bestämmelserna om arbetsplatsens kvalitets- och lönsamhetsmål.

Examinanden tillreder portioner och måltider enligt arbetsplatsens verksamhetsidé och festservicesammanslagningens natur och utför sitt arbete enligt bestämmelserna i lagstiftningen och anvisningarna på arbetsplatsen.

behandlingen och förberedelserna för maträtterna, ordnar ett fungerande arbetsställe för sig själv och använder redskap, maskiner och apparater rationellt, effektivt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet, ergonomi, energiförbrukning)

- ser till att de förbehandlade produkterna avkyls och förvaras på ett ändamålsenligt sätt enligt anvisningarna för verksamheten på arbetsplatsen
- sköter sin personliga hygien och sin handhygien
- diskar förbehandlingskärlen med maskin eller för hand och rengör sitt arbetsställe enligt städplanen; sorterar det uppkomna avfallet enligt erhållna anvisningar

#### **Tillredning av maträtter**

- testar vid behov på förhand små satser av nya matrecept för att kontrollera hur de lyckas och gör utgående från sin sensoriska bedömning eventuella ändringar i receptet före den egentliga tillredningen
- planerar och organiserar tillredningen av maträtterna självständigt i samarbete med den övriga personalen
- väljer de arbets- och tillredningsmetoder, maskiner och apparater, som är lämpligast för de aktuella maträtterna och situationerna
- följer mängderna i de utarbetade eller omvandlade standardrecepten eller portionskortet
- tidsplanerar och periodiserar tillredningen av maträtterna för måltiden enligt tidtabellen för beställningen
- tillreder maträtterna till en för dem lämplig mognadsgrad och beaktar därvid hur en eventuell varmhållning påverkar produktens utseende, hållbarhet och näringsvärde
- utför sitt arbete metodiskt och ergonomiskt och övergår smidigt från en

<p>Examinanden planerar och verkställer uppläggnings- och</p>	<p>uppgift till en annan enligt situationens krav</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utför sina arbetsuppgifter vid matlagningen enligt arbetsplatsens verksamhetsidé och dess kvalitets- och lönsamhetsmål genom att arbeta ekonomiskt (undvika svinn), effektivt och tryggt</li> <li>• tillreder måltider med specialkost så att de motsvarar matsedeln för beställnings- och festservice (mat-rätt, konsistens, form, färg, uppläggnings)</li> <li>• tillreder vackra och smakliga förrätter, huvudrätter och efterrätter som motsvarar kundernas eller kundgruppernas behov och iakttar därvid arbetsplatsens kvalitets- och lönsamhetsmål</li> <li>• kontrollerar maträtternas kvalitet under måltidens gång, såväl sensoriskt som genom att mäta temperaturen, och gör anteckningar enligt planen för egenkontroll</li> <li>• avkyler, förvarar och använder produkter som är kvar efter måltiden och följer därvid anvisningarna i planen för egenkontroll</li> <li>• följer hygienbestämmelserna och städplanen och sorterar avfallet enligt erhållna anvisningar</li> </ul> <p><b>Färdigställande och uppläggnings av maträtter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planerar uppläggnings av måltiderna enligt kundernas behov, sammankomstens natur och serveringssättet (servering på tallrik eller från fat, servering vid gående bord)</li> <li>• bedömer sensoriskt kvaliteten på sina maträtter (utseende, smak, doft) och färdigställer produkterna (avsmakar, smaksätter)</li> <li>• garnerar maträtterna vackert och festligt och beaktar därvid sammankomstens natur</li> <li>• lägger upp måltiden vackert och beaktar</li> </ul>
---	--

festservicemåltider enligt kundernas eller kundgruppernas behov, sammankomstens natur och tidpunkt.

Examinanden deltar vid behov som medlem i en arbetsgrupp i dukningen av borden och i serveringen. Examinanden betjänar kunderna vänligt och utför arbetet enligt arbetsplatsens krav och sammankomstens natur.

Examinanden förbereder, tillreder och serverar eller hettar upp och serverar beställnings- och festservicemåltider också vid behov i lokalteter som kunden anvisar. Examinanden ser till att produkterna uppfyller kvalitetskraven och iakttar därvid bestämmelserna i lagstiftningen och anvisningarna på arbetsplatsen.

därvid den planerade portionsstorleken och arbetsplatsens kvalitetsmål

### **Dukning och kundbetjäning**

- ordnar och dekorerar lokaliteterna för kundbetjäningen enligt erhållna anvisningar
- dukar och dekorerar borden på det sätt som kaffeserveringens eller måltidens natur kräver (t.ex. borddukar, servetter, blommor, ljus, prydnader, servis och bestick)
- serverar och samlar smidigt in servis medan sammankomsten pågår och beaktar därvid kundernas behov och önskemål
- klär sig för sin betjäning av kunderna enligt arbetsplatsens krav och sammankomstens natur och utför sitt arbete artigt och sakligt

### **Beställnings- och festservice i lokalteter som kunden anvisar**

- utarbetar som medlem i en arbetsgrupp tidsplaneringen för arbetsuppgifterna vid festservicen (transporter, förbehandling av livsmedel, tillredning, upphettning och uppläggning)
- reserverar tillräckliga mängder servis, matvaror, drycker, serveringsförnödenheter och eventuellt annat material som behövs vid festservicen
- ser till att transportkärlen är rena och funktionsdugliga och väljer rätt dimensionerade kärl för transporten av matvarorna
- portionerar de varor och produkter som behövs vid festservicen och förpackar dem på rätt sätt för transporten (produkter som skall förvaras kallt, respektive hållas varma)
- packar i kundens lokalteter upp produkterna ur transportförpackningarna och tillreder eller upphettar vid behov maträtterna med hjälp av maskiner, apparater och arbetsställen i

<p>Examinanden utför sitt arbete självständigt och i samarbete med den övriga personalen, när det gäller servisvården och rengöringen av lokaliteterna i samband med beställnings- och festservicen, och följer därvid erhållna anvisningar.</p>	<p>de lokaliteter som kunden anvisar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fungerar som en aktiv medlem av en arbetsgrupp, lägger upp maträtterna enligt planerna och sköter om serveringen av maten</li> <li>• övergår vid behov smidigt från en arbetsuppgift till en annan och löser på ett kreativt sätt överraskande situationer som uppstår i samband med festservicen</li> <li>• följer vid förpackningen, transportererna, tillredningen eller upphettningen och serveringen av maträtterna</li> <li>• anvisningarna i planen för egenkontroll och hygienbestämmelserna för festservicen</li> <li>• utför efterarbetena smidigt och effektivt tillsammans med medlemmarna i arbetsgruppen (avkyler och förpackar överbliven mat, sköter servisvård, förpackning av varor, rengöring av lokaliteter m.m.)</li> </ul> <p><b>Servisvård och rengöring av lokaliteterna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sorterar kärlen enligt erhållna anvisningar och diskar måltidskärlen i maskin på ett ändamålsenligt sätt (säkerhet, ergonomi, ekonomi)</li> <li>• hanterar rena kärl hygieniskt och utnyttjar t.ex. vagnar när kärlen förs till sina platser</li> <li>• iakttar planen för egenkontroll vid servisvården och rengör diskmaskinerna och diskplatserna enligt rengöringsprogrammet</li> <li>• sköter medan sammankomsten pågår för sin del rengöringen efter de olika arbetskedena samt den regelbundna rengöringen enligt den för arbetsplatsen uppgjorda städplanen</li> <li>• sorterar det uppkomna avfallet enligt erhållna anvisningar</li> </ul> <p><b>Verksamhet i en arbetsgemenskap</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin</li> </ul>
--	--

Examinanden samarbetar med medlemmarna i sin arbetsgrupp, med samarbetsgrupperna och med kunderna. Examinanden utför sitt arbete med intresse och under ansvar och iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning (bl.a. kollektivavtal, arbetslagstiftning, lag om skydd i arbete) och övriga anvisningar för arbetsgemenskapen.

Examinanden bedömer sina egna och arbetsgruppens prestationer och försöker förbättra den totala kvaliteten på

arbetsgemenskap, med samarbetsgrupperna och med kunderna

- engagerar sig i arbetsgemenskapens mål och verksamhetsmetoder vid arrangerandet av festliga sammankomster
- förhåller sig positivt till de varierande arbetstiderna och övergår smidigt från en arbetsuppgift till en annan
- iakttar branschens lagstiftning i sitt arbete
- diskuterar tillsammans med medlemmarna i arbetsgruppen, samarbetsparter och kunderna olika omständigheter som inverkar på sammankomstens resultat (t.ex. tidtabeller, specialkost, uppläggning av maträtter)
- ger på eget initiativ hjälp, ber om hjälp vid behov och tar sitt ansvar som medlem i ett team som arrangerar arbetsplatsens beställnings- eller festservicemåltider
- tar ansvar för sitt eget och sin arbetsgrupps arbete

#### **Bedömning och utveckling av arbetet**

- bedömer realistiskt sitt eget arbete och arbetsgruppens verksamhet vid anordnande av festservice
- ger konstruktiv feedback och tar emot feedback av kunder och av arbetsgruppens övriga medlemmar
- utvecklar aktivt sitt eget och arbetsgruppens arbete med hjälp av er-hållen feedback
- upprätthåller och utvecklar sin yrkesskicklighet och hela arbetsgemenskapens verksamhet genom att aktivt skaffa sig information och följa med utvecklingen inom festservicen

arbetsplatsens beställnings- och festservice.	
---	--

### c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av examensdelen "Beställnings- och festservice" skall examinanden behärska kraven på yrkesskicklighet för matproduktion i storhushåll eller personalrestauranger. Det centrala vid avläggandet av denna examensdel är att examinanden yrkesmässigt behärskar matlagning och serviceverksamhet för beställnings- och festservice i storhushåll eller personalrestauranger. Yrkesskickligheten i denna del av examen påvisas i autentiska arbetsmiljöer och arbetssituationer. Lämpliga arbetsmiljöer för bedömningen av den yrkesskicklighet, som krävs i denna examensdel, utgörs av arbetsplatser där beställnings- och festservice arrangeras i arbetsplatsens egna lokaliteter eller i lokaliteter som anvisas av kunden. Omfattningen och längden av de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågavarande yrkesexamen.

## 4 § TILLREDNING AV MÅLTIDER MED SPECIALKOST

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden utarbetar hälsosam kost för de vanligaste specialdietera och följer därvid näringsrekommendationerna. Med hjälp av näringsämneskalkyler förvissas examinandens sig om att dietrekommendationerna följs och omvandlar måltiderna så att de motsvarar arbetsplatsens kvalitets- och lönsamhetsmål samt kundernas behov och krav.</p>	<p><b>Planering av måltider med specialkost</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• utgår vid sin planering från arbetsplatsens basmatsedel och beaktar därvid hälsoskäl (t.ex. celiaki, diabetes, laktosintolerans och allergier) samt vegetarisk kost och kulturellt betingade begränsningar (islam, judendom osv.)</li><li>• omvandlar och utarbetar vid behov nya recept (nya former av specialkost, nya maträtter, ändringar i portionsstorlek och antal kunder, temaveckor osv.)</li><li>• tillämpar medvetet näringsrekommendationerna vid sin planering av måltider som motsvarar behoven hos olika kundgrupper och utnyttjar dator vid sina näringsämneskalkyler</li><li>• kontrollerar att de vanligaste näringsämnena finns i kosten, analyserar de kritiska näringsämnena i specialdietera och gör förslag till ändringar</li><li>• tar aktivt reda på kundens behov och uppfyller i mån av möjlighet kundens speciella önskemål</li><li>• beräknar svinnet och täckningsbidraget för portionerna och gör med datorns hjälp priskalkyler enligt praxis på arbetsplatsen</li><li>• ser för sin del till att dietmåltiderna främjar kundernas välbefinnande, utvecklar deras smakvanor och upprätthåller och främjar deras hälsa</li><li>• upprätthåller sitt yrkeskunnande genom att kontinuerligt skaffa sig ny information om specialkost, näringsfrågor, matkultur och mat</li><li>• utnyttjar i sitt arbete inhemska och utländska litteratur inom branschen och andra kunskapskällor (t.ex. Internet)</li></ul> <p><b>Organisering av arbetet</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• planerar och organiserar sitt arbete i</li></ul>

Examinanden arbetar självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp vid sin organisering av tillredningen av måltider med specialkost.

Examinanden förvissas sig om att livsmedlen är av hög kvalitet, hållbara och lämpliga för sitt ändamål. Examinanden väljer och använder förärbetena och för tillredningen av dietmaten ändamålsenliga metoder, maskiner och apparater och beaktar därvid säkerheten i arbetet samt arbetsplatsens kvalitets- och lönsamhetsmål.

samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp utgående från basmatsedeln och matsedeln för specialkost (utnyttjar basmatlagningen vid tillredningen av måltider med specialkost)

- deltar i planeringen av inköp av speciallivsmedel och gör vid behov beställningar enligt praxis på arbetsplatsen
- tidsplanerar och periodiserar självständigt arbetsuppgifterna vid dietmatlagningen
- bedömer eller beräknar det svinn som uppstår och reserverar livsmedelsmängderna för tillredning av maträtterna för måltider med specialkost enligt receptet (utvinningen)

#### **Förbehandling och förberedelser för matlagning**

- väljer och använder bas- och speciallivsmedel mångsidigt och ändamålsenligt (beaktar t.ex. näringsvärde, hållbarhet, lämplighet, variation, säsongvaror osv.)
- följer på förhand utarbetade standardrecept (använder t.ex. de råvaror som ingår i recepten, mäter upp eller väger dem noggrant)
- bedömer eller beräknar svinn vid förbehandlingen och tillredningen och undviker medvetet att svinn uppstår
- väljer för olika livsmedelsgrupper ändamålsenliga behandlingsplatser och -metoder, som uppfyller kraven på livsmedelshygien
- ordnar sitt arbetsställe så att det fungerar väl och använder arbetsredskap, maskiner och apparater rationellt, effektivt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet i arbetet, ergonomi, energiförbrukning)
- avkyler, tinar och förvarar förbehandlade och förberedda produkter på ett säkert sätt i för dem fastställda förråd och vid rätt temperatur

Examinanden tillreder maträtterna för måltider med specialkost så att de motsvarar kundernas behov och arbetsplatsens verksamhetsidé, kvalitets- och lönsamhetsmål.

- sköter sin personliga hygien och sin handhygien (använder skyddshandskar vid behov)
- diskar förbehandlings- och tillredningskärlen efter de olika arbetskedena på ett ändamålsenligt sätt, med maskin eller för hand
- sorterar det uppkomna avfallet enligt erhålna anvisningar

### **Tillredning av maträtter för måltider med specialkost**

- tillreder självständigt och i samarbete med den övriga personalen maträtter för måltider med specialkost genom att omvandla arbetsplatsens basmatsedel och beaktar därvid temaveckor och temasammankomster
- framställer dietbakverk för servering på arbetsplatsen (t.ex. glutenfritt, laktosfritt och sockerfritt matbröd och kaffebröd)
- följer på förhand utarbetade standardrecept för specialkost och omvandlar och utarbetar vid behov nya recept
- väljer de tillredningsmetoder för livsmedel och maträtter, som är lämpligast vid tillredning av dietmat (kokar i vatten eller ånga, gräddar i ugn eller steker vid behov på stekbord, eftersteker)
- använder vid tillredningen ändamålsenliga apparater (t.ex. snabbkokare, tryckkokskåp, kombinationsugn, konvektionsugn, stekugn, stekbord, spis, mikrovågsugn)
- använder maskiner, redskap och apparater rationellt, effektivt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet i arbetet, egenkontroll, energiförbrukning)
- tillreder maträtterna så att de får lämplig mognadsgrad och beaktar därvid hur en eventuell varmhållning påverkar produktens utseende, hållbarhet och näringsvärde

Examinanden planerar och verkställer uppläggningsen av maträtterna i sina måltider med specialkost enligt praxis på arbetsplatsen och enligt sammankomstens natur samt bedömer kvaliteten på maträtterna.

- dimensionerar, tidsplanerar och periodiserar dietmatlagningen på rätt sätt genom att arbeta snabbt och flexibelt (utnyttjar t.ex. basmatlagningens olika skeden)
- löser smidigt problem som uppstår i samband med tillredningen av måltider med specialkost
- tillreder måltiderna med specialkost enligt den utarbetade dietmatsedeln och enligt dietbegränsningarna, ser till att måltiderna är smakliga och motsvarar basmat-sedeln (maträtt, konsistens, form, färg, uppläggningsen)
- väljer, använder och rengör arbetsredskap, maskiner och apparater med ändamålsenliga, effektiva, ekonomiska och trygga metoder
- iakttar bestämmelserna i städplanen och följer erhållna anvisningar om hygien och om sortering av avfall

#### **Färdigställande och uppläggningsen av maträtter**

- planerar uppläggningsen av maträtterna i måltiderna med specialkost
- bedömer sensoriskt kvaliteten på maträtterna i sina måltider med specialkost (utseende, smak, doft)
- färdigställer maträtterna (avsmakar, smaksätter, garnerar)
- väljer det för kunden eller sammankomsten lämpliga serveringssättet och lägger upp maträtterna vackert
- portionerar maträtterna eller måltiderna enligt portionsstorlekarna på arbetsplatsen
- svarar för sin del för hållbarheten av de produkter som serveras till dietkunderna genom att kontrollera temperaturen och ta prover av maten

#### **Kundbetjäning**

- engagerar sig i arbetsplatsens verksamhetsprinciper och servicekultur
- beaktar och tar aktivt reda på de in-

Examinanden betjänar dietkunder vid behov och engagerar sig i sitt arbete för arbetsplatsens verksamhetsidé och servicekultur, råder och handleder kunderna och konsulterar andra i frågor som gäller tillredning av dieträtter.

Examinanden samarbetar med medlemmarna i sin arbetsgrupp, med samarbetsparter och med kunderna. Examinanden utför sitt arbete med intresse och under ansvar och iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning (bl.a. kollektivavtal, arbetslagstiftning, lag om skydd i arbete) och övriga anvisningar och avtal för arbetsgemenskapen.

Examinanden uppskattar sin bransch och sitt arbete vid tillredningen av måltider med specialkost, bedömer sina egna och arbetsgruppens prestationer och försöker förbättra den totala kvaliteten på

dividuedla behoven hos kunder som behöver specialkost och betjänar kunderna enligt situationens krav

- råder och handleder kunderna i frågor som gäller specialkost och konsulterar vid behov t.ex. den övriga personalen (beaktar t.ex. näringsrekommendationerna, användning av speciallivsmedel)
- klarar sig vid behov i sin betjäning av kunderna på ett främmande språk och utnyttjar i sitt arbete litteratur på främmande språk

### **Verksamhet i en arbetsgemenskap**

- utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgemenskap, med samarbetsparter och med kunderna
- tar ansvar för tillredningen av måltider med specialkost, för sina val och för följderna av dem (betjänar kunder, vilkas hälsotillstånd upprätthålls och sköts med specialkost)
- ger och tar emot feedback, bedömer om kunderna är nöjda utgående från den feedback som de ger och är redo att ändra sin verksamhet enligt denna feedback
- har samarbetsförmåga och samarbetsvilja
- följer bestämmelserna i lagstiftningen för branschen och anvisningar och avtal inom arbetsgemenskapen

### **Bedömning och utveckling av arbetet**

- förhåller sig positivt och uppskattande till sin bransch och sitt arbete vid tillredningen av måltider med specialkost och till andras arbete
- bedömer realistiskt sin egen och arbetsgemenskapens verksamhet som producenter av förplägnadsservice för kunder som behöver specialkost
- utvecklar sin egen verksamhet utgående från feedback från kunderna och från arbetsgruppens medlemmar

arbetsplatsens förplägnadsservice för kunder som behöver specialkost.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upprätthåller och utvecklar sin yrkesskicklighet och hela arbetsgemenskapens verksamhet genom att aktivt skaffa sig information och följa med utvecklingen inom frågor som gäller specialkost</li> <li>• arbetar aktivt för att uppnå gemensamt överenskomna mål och lägger fram förslag till förbättringar av verksamheten i arbetsgemenskapen</li> </ul>
---	---

### c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av examensdelen "Tillredning av måltider med specialkost" skall examinandan uppfylla kraven på yrkesskicklighet i examensdelen "Matlagning i storhushåll" eller "Matlagning i personalrestaurang". Det centrala vid avläggandet av denna examensdel är att examinandan yrkesmässigt behärskar matlagning, har kännedom om specialkost, följer näringsrekommendationerna och kan tillämpa dem för kunder som behöver specialkost.

Lämpliga arbetsmiljöer där den nödvändiga yrkesskickligheten kan bedömas är arbetsplatser med olika slag av verksamhetsidéer som ordnar bispisning och vilkas verksamhet baserar sig på näringsrekommendationerna och rekommendationerna för bispisning. Dessa arbetsplatser erbjuder mångsidig och tillräckligt omfattande specialkost. Till dem hör t.ex. skolor, sjukhus, vårdanstalter, daghem och försvarsmakten. Omfattningen och längden för de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandans individuella plan för ifrågasvarande yrkesexamen.

## 5 § TILLREDNING AV MÅLTIDER MED VEGETARISK KOST

<b>a) Krav på yrkesskicklighet</b>	<b>b) Mål och kriterier för bedömningen</b>
Examinanden följer vid sin planering grunderna för utarbetandet av de vanligaste vegetariska dieterna och utför sitt arbete enligt arbetsplatsens verksamhetsidé och kvalitetsmål vid planeringen av vegetariska måltider som motsvarar kundernas behov och förväntningar och följer näringsrekommendationerna.	<p><b>Planering av vegetariska måltider</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• iakttar principerna för de i Finland vanligaste formerna för vegetarisk kost och utländska trender i fråga om vegetarisk kost vid sin planering av matsedeln och maträtterna för kunder som önskar vegetarisk kost (t.ex. vegankost, laktovegetarisk och laktoovovegetarisk kost)</li> <li>• har kännedom om den historiska bakgrunden för vegetarisk kost och om grunderna för den (bl.a. hälsoskäl, religiösa, etiska, ekologiska, ekonomiska,</li> </ul>

	<p>filosofiska, kulturella och andra grunder)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• följer principerna för matsedelsplanering och planerar självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp matsedlar för vegetarisk kost för standardmåltider (frukost, lunch, middag), för temaveckor, fester och olika slag av sammankomster</li> <li>• planerar maträtter enligt aktuella trender och internationella maträtter för de matgäster som önskar vegetarisk kost</li> <li>• planerar för arbetsplatsen kalla och varma förrätter och huvudrätter samt bakverk (grötar och andra frukosträtter, sallader, soppor, gryrätter och raguer, såser, stuvningar och moser, ugnsrätter och pajer, färser, biffar och bullar, rulader och plättar, fyllda grönsaker och rotfrukter, grönsaks- och potatisbirätter, bakverk, bredbara pålägg och ostar, efterrätter, drycker m.m.)</li> <li>• planerar matrecept för råkost och för levande föda (t.ex. groddning, odling av broddar)</li> <li>• utarbetar nya produkter enligt kundernas eller kundgruppernas behov (festrätter, maträtter för olika slag av sammankomster)</li> <li>• väljer livsmedlen för vegetariska maträtter på ett ändamålsenligt sätt och utnyttjar därvid produkter som ersätter kött, fisk och ägg samt ekopro-dukter, och använder funktionella (hälsofrämjande) livsmedel mångsidigt, motiverat och med variation</li> <li>• omvandlar och standardiserar vid behov recept för vegetariska maträtter (förstorar och förminskar recepten enligt antalet matgäster och enligt portionsstorleken)</li> <li>• beaktar näringsrekommendationerna och sammanställer fullvärdiga måltider med hjälp av pyramiden för vegetarisk kost eller kostcirkeln</li> <li>• utför näringsämneskalkyler och kontrollerar mängden av de vanligaste</li> </ul>
--	--

Examinanden utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp vid organiseringen av tillredningen av måltider med vegetarisk kost, väljer ändamålsenliga livsmedel för maträtterna och reserverar av dessa livsmedel enligt recepten.

näringsämnen i kosten samt analyserar och förbättrar intaget av kritiska näringsämnen

- beräknar svinnet vid tillagningen av maträtterna och räknar ut priset
- utnyttjar branschens dataprogram mångsidigt och enligt praxis på arbetsplatsen
- utnyttjar i sitt arbete inhemsk och utländsk litteratur inom branschen samt andra kunskapskällor (t.ex. Internet)

### **Organisering av arbetet**

- planerar och organiserar sitt arbete i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgrupp, utgående från matsedeln med vegetarisk kost
- tidsplanerar och periodiserar självständigt arbetsuppgifterna vid tillredningen av vegetariska maträtter
- väljer de livsmedel som är lämpligast för vegetarisk kost och vegetariska maträtter och reserverar de rätta mängderna av födoämnen (bedömer eller beräknar det svinn som uppstår och kontrollerar utvinningen för produkten)
- använder livsmedel ändamålsenligt och mångsidigt (grönsaker och rotfrukter, bär och frukt, spannmålsprodukter och baljväxter, nötter och frön, svampar, kryddörter, kryddor och sötningsmedel, havstång, mjölk och mjölkprodukter, ägg och äggprodukter och näringsfetter)
- använder med variation produkter som ersätter kött, fisk eller ägg (bönor, nötter och frön) enligt näringsrekommendationerna (proteinintaget)
- använder säsongvaror, naturenligt odlade ekoprodukter och hälsofrämjande (funktionella) livsmedel på ett ändamålsenligt sätt och enligt praxis på arbetsplatsen
- bedömer vid sina val priserna på produkter med olika förädlingsgrad

### **Mottagning och förvaring av livsmedel**

Examinanden tar emot och förvarar på ett ändamålsenligt sätt de bas- och speciallivsmedel som skall användas för tillredning av vegetariska rätter, iakttar bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen, planerna för egenkontroll och hygienbestämmelserna samt följer reglerna för arbetet och de avtal som har ingåtts inom arbetsgemenskapen.

Examinanden tillreder vegetariska maträtter och måltider och fram-ställer

- känner igen de livsmedel som används i vegetariska maträtter (t.ex. grönsaker och rotfrukter, bär, frukter och svampar) och kan bedöma kvaliteten på dem (t.ex. kvalitetsklass, färskhet, förädlingsgrad osv.)
- granskar sensoriskt och vid behov genom mätningar mängden och hållbarheten för de mottagna och använda livsmedlen
- meddelar sin förman om avvikelser i fråga om kvalitet och mängd, eller handlar enligt praxis på arbetsplatsen
- överför omedelbart produkterna till förråden för respektive produktgrupper enligt principen "first in – first out" (t.ex. grönsaker och rotfrukter: förvaras kallt eller förvaras svalt); iakttar och följer de förvaringstider som har fastställts för produktgrupperna
- följer sensoriskt och genom temperaturmätningar med temperaturen i förråden och för produkterna och gör anteckningar på överenskommet sätt
- antecknar eventuella brister i fråga om produkterna i förråden
- deltar i planeringen av inköpen och gör vid behov beställningar enligt praxis på arbetsplatsen
- iakttar anvisningarna och bestämmelserna angående den hygieniska nivån i förråden och rengör förråden enligt städplanen
- sorterar det uppkomna avfallet enligt erhållna anvisningar

### **Tillredning av maträtter för måltider med vegetarisk kost**

- tidsplanerar självständigt sina arbetsuppgifter vid tillredningen av vegetariska maträtter (förbehandling, tillredning, färdigställande)
- tillreder grötar och andra frukosträtter, sallader, soppor, gryrätter och raguer, såser, stuvningar och moser, ugnsrätter och pajer, färser, biffar och bullar, rulader och plättar, fyllda grönsaker och rotfrukter, grönsaks- och potatisbirätter,

<p>bakverk enligt kundgruppernas smakvanor och följer därvid portionsstandarder, standardiserade recept och arbetsplatsens lönsamhetsmål. Examinanden använder ändamålsenliga förbehandlings- och tillredningsmetoder och utför sitt arbete enligt kökets verksamhetsprinciper och med den teknologi som är i bruk i köket.</p>	<p>bakverk, bredbara pålägg och ostar, efterrätter och drycker)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• följer på förhand utarbetade standardrecept (mäter upp eller väger, tidsplanerar, dimensionerar och periodiserar arbetet)</li> <li>• väljer de för olika livsmedelsgrupper lämpligaste förbehandlings- och tillredningsplatserna och de ändamålsenligaste arbetsredskapen och -metoderna</li> <li>• bedömer eller beräknar det svinn som uppstår vid förbehandlingen och tillredningen av livsmedlen, undviker medvetet uppkomsten av svinn och kontrollerar att livsmedelsmängden är tillräcklig (utvinning)</li> <li>• väljer ändamålsenliga tillredningsmetoder för de vegetariska maträtterna och livsmedlen på matsedeln för att maträtterna skall bibehålla sin vackra färg och sin naturliga smak (kokar, ångkokar, steker i panna eller gräddar i ugn, gratinerar, eftersteker, groddar, odlar broddar)</li> <li>• använder vid tillredningen ändamålsenliga apparater (t.ex. snabbkokare, tryckkokskåp, kombinationsugn, konvektionsugn, stekugn, stekbord, spis, mikrovågsugn)</li> <li>• tillreder maträtterna till lämplig mognadsgrad och beaktar därvid hur en eventuell varmhållning påverkar produktens utseende, hållbarhet och näringsvärde</li> <li>• väljer och använder maskiner, apparater och redskap effektivt, tryggt och ekonomiskt (beaktar t.ex. säkerhet i arbetet, egenkontroll, energiförbrukning)</li> <li>• utför sitt arbete metodiskt genom att vid behov planera arbetsskedena som seriearbeten</li> <li>• diskar förbehandlings- och tillredningskärlen med maskin eller för hand efter avslutat arbetsskede och rengör</li> </ul>
---	--

Examinanden bedömer kvaliteten på sina vegetariska maträtter och måltider samt planerar och verkställer uppläggningsplanen av dem enligt sammankomstens natur och praxis på arbetsplatsen.

arbetsställen, maskiner och apparater efter användningen med överenskomna metoder och rengöringsmedel

- sköter sin personliga hygien och sin handhygien (använder t.ex. skyddshandskar vid behov)
- följer principerna för avfallshantering (hanterar och sorterar olika slag av avfall enligt de bestämmelser och anvisningar som gäller avfallet)
- mäter temperaturen, tar prover på maten och gör de behövliga anteckningarna (handlar enligt planen för egenkontroll)
- tar ansvar för sina arbetsuppgifter genom att till överenskommet pris tillreda vegetariska maträtter, portioner och måltider som uppfyller kvalitetskraven

#### **Färdigställande och upplägning av vegetariska maträtter**

- bedömer sensoriskt kvaliteten på sina vegetariska maträtter (utseende, smak, doft)
- färdigställer maträtterna (avsmakar, smaksätter och garnerar) och använder därvid för vegetariska maträtter lämpliga kryddor och garnityr (t.ex. kryddörter)
- portionerar maträtterna eller portionerna enligt standarderna (iakttar portionsstorlekarna)
- kontrollerar temperaturen med termometer, gör anteckningar på överenskommet sätt, tar prover enligt planen för egenkontroll och förvarar produkterna på överenskommet sätt

#### **Tillredning av måltider med specialkost**

- tillreder vegetariska måltider med specialkost som kunder önskar av hälsoskäl (födoämnesallergi, laktosintolerans, celiaki, diabetes m.m.) eller av religiösa, kulturella eller etiska orsaker

#### **Kundbetjäning**

- engagerar sig i arbetsplatsens verk-

Examinanden tillreder specialkost för matgäster som önskar vegetariska maträtter och beaktar också behoven hos kunder som representerar andra kulturer och religioner.

Examinanden utför vid behov sitt arbete vid kundbetjäningsskivan, engagerar sig i sitt arbete för arbetsplatsens verksamhetsidé och servicekultur, ger råd och handleder kunderna och konsulterar andra i frågor som gäller vegetarisk kost.

Examinanden samarbetar med medlemmarna i sin arbetsgrupp, med samarbetsparterna och med kunderna. Examinanden utför sitt arbete med intresse och under ansvar och iakttar bestämmelserna i branschens lagstiftning (bl.a. kollektivavtal, arbetslagstiftning, lag om skydd i arbete) och övriga anvisningar och avtal för arbetsgemenskapen.

samhetsprinciper och servicekultur

- betjänar kunderna enligt situationens krav, beaktar och tar aktivt reda på de individuella behoven hos kunder som behöver specialkost
- informerar kunderna eller kundgrupperna om utvecklingen av råvaror, tillredning m.m. i fråga om vegetariska måltider och utnyttjar därvid sina senast förvärvade kunskaper
- ger råd och handleder kunderna i frågor som gäller vegetarisk kost, t.ex. hur näringsrekommendationerna uppfylls och hur ersättande livsmedel används
- konsulterar den övriga personalen i fråga om vegetarisk kost och sammanställning av den

### **Verksamhet i en arbetsgemenskap**

- utför sitt arbete självständigt och i samarbete med medlemmarna i sin arbetsgemenskap, med samarbetsparterna och med kunderna
- har samarbetsförmåga och samarbetsvilja
- tar ansvar för tillredningen av vegetariska måltider, för sina val och för följderna av dem
- motiverar sina lösningar utgående från de värderingar och principer som styr tillredningen av vegetariska måltider
- tar emot feedback och ger arbetsgruppens övriga medlemmar feedback, är beredd att ändra sin verksamhet enligt erhållen feedback
- utför sitt arbete flexibelt på det sätt som föränderliga situationer kräver
- bedömer utgående från erhållen feedback om kunderna är nöjda

### **Bedömning och utveckling av arbetet**

- förhåller sig positivt och uppskattande till sin bransch och sitt arbete och till andras arbete
- bedömer realistiskt sin egen och arbetsgemenskapens verksamhet som producenter av förplägnadsservice för

<p>Examinanden uppskattar sin bransch och sitt arbete vid tillredningen av vegetariska måltider, bedömer sina egna och arbetsgruppens prestationer och försöker förbättra den totala kvaliteten på arbetsplatsens förplägnadsservice för kunder som önskar vegetarisk kost.</p>	<p>kunder som önskar vegetarisk kost</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utvecklar sin egen verksamhet utgående från feedback från kunderna och från arbetsgruppens medlemmar</li> <li>• upprätthåller och utvecklar sin yrkesskicklighet och hela arbetsgemenskapens verksamhet genom att aktivt skaffa sig information och genom att följa med utvecklingen i fråga om de råvaror och de tillredningsmetoder som används vid vegetarisk kost och för vegetariska maträtter</li> <li>• arbetar aktivt för att uppnå gemensamt överenskomna mål och lägger fram förslag till förbättringar av verksamheten i arbetsgemenskapen</li> </ul>
---	--

### c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av examensdelen "Tillredning av måltider med vegetarisk kost" skall examinandena uppfylla kraven på yrkesskicklighet i examensdelen "Matlagning i storhushåll" eller "Matlagning i personalrestaurang". Det centrala vid avläggandet av denna examensdel är att examinandena yrkesmässigt behärskar matlagning, har kännedom om vegetarisk kost, följer näringsrekommendationerna och kan tillämpa dem för kunder som behöver vegetarisk kost.

Yrkesskickligheten i denna del av examen påvisas i autentiska arbetsmiljöer och arbetssituationer. Lämpliga arbetsmiljöer för bedömningen av den yrkesskicklighet, som

krävs i denna examensdel, utgörs av företag vars verksamhetsidé är att erbjuda kunderna förplägnadsservice och där man tillreder och serverar mångsidiga vegetariska måltider i tillräcklig omfattning.

Till dessa arbetsplatser hör storhushåll med bespisning, personalrestauranger och andra restauranger, där verksamheten huvudsakligen baserar sig på egen produktion. Vid matlagningen används maskiner, apparater, redskap och tillredningsmetoder för storhushåll eller restauranger samt kundcentrerade serveringsdiskar och serveringsmetoder.

Omfattningen och längden för de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågavarande yrkesexamen.

## 6 § FÖRETAGSAMHET

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden känner till de förändringar som har skett inom branschen för förplägnadsservice, förstår hur olika slag av organisationer producerar förplägnadsservice och anser att förplägnadsserviceföretagen är betydande serviceproducenter.</p> <p>Examinanden känner till basbegreppen inom företagsverksamheten och olika</p>	<p><b>Kundcentrerad företagsamhet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• känner till olika sätt att producera förplägnadsservice (egen service, separat resultatenheter, privat företag) och jämför verksamheten i olika slag av organisationer som ger förplägnadsservice</li> <li>• känner till de förändringar som har skett inom branschen för förplägnadsservice och inser deras betydelse och deras verkningar för framtiden</li> <li>• har en uppfattning om framtiden för förplägnadsservicebranschen</li> <li>• har kännedom om verksamhetsbetingelserna för förplägnadsserviceföretagen inom sitt område och bedömer möjligheterna att inleda företagsverksamhet och de risker som det medför</li> <li>• anser sitt arbete vara kundbetjäning, vilket kommer till synes i alla sammanhang</li> <li>• är initiativrik, ansvarsställande och vänlig</li> <li>• anser att målet för arbetet är att kunderna är nöjda</li> <li>• inser betydelsen av sin yttre image vid serviceproduktionen</li> </ul> <p><b>Insikter om basbegreppen inom företagsverksamhet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• känner till basbegreppen inom före-</li> </ul>

företagsformer, vet vilka faktorer som måste beaktas vid planeringen av företagsverksamhet och kan bedöma sina förutsättningar och möjligheter att verka som företagare.

Examinanden förstår och kan bedöma verksamheten i olika slag av företag, såväl ur sin egen synvinkel som eventuell blivande företagare som ur kundens och företagets synvinkel, och anser att kundfokusering, kvalitet, marknadsföring och kostnadsmedvetenhet är viktiga konkurrensmedel i ett företag.

Examinanden kan göra en övergripande bedömning av sin verksamhet som företagare.

tagsverksamhet (t.ex. verksamhetsidé, affärsidé, verksamhetsplan)

- har kännedom om olika företagsformer och skillnaderna mellan dem
- känner till vilka åtgärder som behövs när ett företag grundas och vet var man kan få information om grundande av företag
- bedömer sina egenskaper, sina förutsättningar och sina resurser för att kunna verka som företagare

### **Tillämpning av basbegreppen inom företagsverksamhet**

- planerar eller har kännedom om företagets verksamhet och mål (t.ex. bakgrunden, ägarna, företagsformen, organisationen, affärsidén, verksamhetsidén, finansieringsformen, kostnadsstrukturen)
- har kännedom om företagets kundsegment
- känner till verksamheten och målen för sitt kundobjekt
- inser betydelsen av personligt säljarbete och marknadsföring som en del av företagsverksamheten
- känner till innebörden i ett serviceavtal och vet hur avtal görs upp
- inser vilken betydelse det har för utvecklingen av en kundrelation att serviceproducenten är tillförlitlig
- bedömer sitt företags reella konkurrensmedel nu och i framtiden (t.ex. pris, kvalitet, yrkeskunskap, kundbetjäning, tillförlitlighet)
- känner till nyckeltalen vid produktion av förplägnadsservice
- skaffar sig vid behov den information och sakkunnigservice, som behövs vid grundandet av företaget och i olika skeden av verksamheten

### **Bedömning av eget arbete**

- bedömer sitt arbete ur serviceproducentens och ur kundens synvinkel
- utnyttjar erhållen feedback för att förbättra sitt arbete
- ändrar sin verksamhet så att kunderna blir

### c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av examensdelen "Företagsamhet" är det centralt att examinanden har insikter i företagsverksamhet och kan bedöma sina förutsättningar som företagare. Denna examensdel avläggs som en separat modul. Vid denna tidpunkt avgörs om examinanden har uppnått den prestationsnivå, som fastställs i kriterierna för denna del. För bedömningen av den yrkesskicklighet, som krävs i denna examensdel, lämpar sig objekt där examinanden har reella möjligheter att påvisa den omfattande yrkesskicklighet som examensdelen kräver. Omfattningen och längden för de fristående yrkesproven fastställs enligt examinandens individuella plan för ifrågavarande yrkesexamen.

## 7 § EXAMENSDEL INOM NÅGON ANNAN YRKESEXAMEN

### c) Olika sätt att påvisa yrkesskicklighet

Examinanden kan utvidga sin yrkesskicklighet genom att avlägga en valfri del av en yrkesexamen som har nära anknytning till branschen. Därvid bedöms de omfattande kraven på yrkesskicklighet enligt bedömningskriterierna för ifrågavarande examensdel, och avläggandet av examensdelen godkänns av respektive examenskommission. Cateringbranschens examenskommission beviljar betyg för yrkesexamen för kock i storhushåll, när examinanden har godkänts i samtliga examensdelar (moduler).

## BILAGA

### Beskrivning av den yrkesskicklighet som krävs för arbete som kock i storhushåll

#### a) Yrkesbeskrivning för kockar i storhushåll eller bispisningar

Kockar i storhushåll utför sitt arbete självständigt och som medlemmar i en arbetsgrupp i olika slag av matlagnings- och kundbetjäningssuppgifter på arbetsplatser som ger förplägnadsservice i form av bispisning. Verksamheten utgår från kunderna och produkterna framställs och serveras enligt kundernas behov och förväntningar med beaktande av näringsrekommendationerna och lönsamhetsmålen. Till de aktuella arbetsplatserna hör läroanstalter, sjukhus, vårdinrättningar, daghem och försvarsmakten. Förplägnadsservicen kan koncentreras enbart till tillredning och servering av lunchrätter fem dagar per vecka, och då utgörs arbetet av dagsarbete. Verksamheten kan också baseras på att tillreda och servera kunderna måltider under hela dagen sju dagar i veckan, och då är arbetet skiftarbete. Vid standardmåltiderna på arbetsplatserna erbjuds kunderna i allmänhet en, två eller flera alternativa måltider. Vid tillredningen av måltiderna följs en på arbetsplatsen utarbetad standardiserad matsedel (för flera veckor) och standardrecept. Antalet kunder är i allmänhet stort (från några hundra till flera tusen personer) och antalet är känt på förhand. Tillredningen av stora mängder mat förutsätter att kockarna har god förmåga att organisera arbetet, att de kan tidsplanera och periodisera arbetet och att de effektivt kan använda maskinerna och apparaterna på arbetsplatsen.

Till arbetsuppgifterna för storhushållskockar i bispisningar hör att ta emot och förvara livsmedlen, att förbehandla och förbereda dem, att tillreda maträtter och framställa bakverk. Utöver dessa uppgifter deltar kockarna i samarbete med den övriga personalen i att planera matsedlar och portioner och i att planera och tillreda måltider med specialkost och vegetarisk kost samt festservicemåltider. Kockarna i storhushållen tillreder smakliga portioner och måltider som motsvarar kundernas eller kundgruppernas behov och förväntningar och beaktar därvid olika slag av matkultur. Kockarna i storhushåll organiserar självständigt sitt eget arbete. De förstorar och förminskar tillredningsmängderna i standardrecepten. I sitt arbete beaktar de arbetsplatsens resultatmål i fråga om ekonomi och kvalitet.

Utöver matlagningen deltar kockarna i storhushåll också vid behov i uppgifter inom kundbetjäningen genom att t.ex. arbeta vid en utdelningsdisk eller servera mat. Vid behov sköter kockarna servisvården och ser till att kundlokaliteterna är prydliga och trivsamma. I sitt arbete beaktar kockarna kundernas individuella behov och förväntningar. Vid behov deltar kockarna i storhushåll i planeringen av inköp och verkställer beställningar. De sköter mottagningen av matbeställningar från distributionsställena eller -köken och har hand om förpackningen av maträtterna för transporter. Kockarna ser till att arbetsplatsen är prydlig, trivsam och säker. De samarbetar med medlemmarna i arbetsgemenskapen, med olika samarbetsparter och med kunderna. Kockarna i storhushåll bedömer realistiskt sin egen och

arbetsgemenskapens verksamhet och förbättrar sitt kunnande utgående från erhållen feedback. De är känsliga för den aktuella situationen och har god organisations- och interaktionsförmåga. Kockarna i storhushåll klarar sig vid behov på ett främmande språk vid sin muntliga kundbetjäning och utnyttjar i sitt arbete litteratur eller annat material på något främmande språk.

## **b) Yrkesbeskrivning för kockar i personalrestauranger**

Kockar i personalrestauranger utför sitt arbete självständigt och som medlemmar i en arbetsgrupp i olika slag av matlagnings- och kundbetjäningssuppgifter i personalrestauranger. Verksamheten utgår från kunderna och produkterna framställs och serveras enligt kundernas behov och förväntningar med beaktande av affärsekonomiska synpunkter och näringsrekommendationer. Till de aktuella arbetsplatserna hör personal- och studentrestauranger samt företag som ger festservice. I dem tillreds och serveras luncher och representationsmåltider och de ger kafé- och sammanträdesservice som dagsarbete eller skiftarbete. Det dagliga produkturvalet i personal- och studentrestauranger är ofta mycket mångsidigt (3-6 lunchalternativ och ett varierande antal representationssammankomster). Matsedlarna planeras för perioder som omfattar flera veckor. Vid tillredningen av maträtterna följs standardrecept. Antalet måltider och kunder kan variera kraftigt (från mindre än hundra till flera hundra) och därför sker planeringen av produktionen dagligen enligt det väntade antalet kunder. Den samtidiga tillredningen av flera måltidsalternativ kräver att kockarna i personalrestauranger har god förmåga att organisera och periodisera arbetet, att de arbetar flexibelt och använder maskiner och apparater mångsidigt.

Till arbetsuppgifterna för kockarna i personalrestauranger hör att ta emot och förvara livsmedlen, att förbehandla (och förbereda) dem, att tillreda maträtter för lunch- och representationsmåltider och att framställa bakverk och produkter för kylmontrar. Utöver dessa uppgifter deltar kockarna i samarbete med den övriga personalen i att planera lunchmatsedlar och portioner och i att planera och tillreda olika slag av representations- och festservicemåltider. Vid sin planering beaktar kockarna eventuella specialdieter och olika matvanor (t.ex. vegetarisk kost). Vid behov deltar kockarna i personalrestauranger också i planeringen av inköp och verkställer beställningar. De tillreder smakliga portioner och måltider som motsvarar kundernas och kundgruppernas behov och förväntningar och beaktar därvid olika slag av matkultur. Kockarna i personalrestauranger organiserar självständigt sitt eget arbete, förstorar och förminskar tillredningsmängderna och utför lönsamhetskalkyler för framställningen och försäljningen av produkterna. I sitt arbete beaktar de arbetsplatsens resultatmål i fråga om ekonomi och kvalitet.

Utöver matlagningen deltar kockarna i personalrestauranger också i uppläggnings- och produktionsarbetet. De kan vid behov utföra kassauppgifter samt försäljnings- och serveringsuppgifter. Vid behov sköter kockarna servisvården och ser till att kundlokaliteterna är prydliga och trivsamma. Vid sin kundbetjäning beaktar kockarna

kundernas individuella behov och förväntningar. De känner till den nationella och internationella dryckes- och umgängeskulturen. Kockarna ser till att arbetsplatsen är trivsam och att bestämmelserna om säkerhet i arbetet följs. De samarbetar med medlemmarna i arbetsgemenskapen, med olika samarbetsparter och med kunderna. Kockarna i personalrestauranger bedömer realistiskt sin egen och arbetsgemenskapens verksamhet och förbättrar sitt kunnande utgående från erhållen feedback. De är känsliga för den aktuella situationen och har god organisations- och interaktionsförmåga samt intresse för försäljning. Kockarna i personalrestauranger klarar sig vid behov på ett främmande språk vid sin muntliga kundbetjäning och utnyttjar i sitt arbete litteratur eller annat material på något främmande språk.

Utbildningsstyrelsen har godkänt dessa examensgrunder med stöd av lagen om yrkesinriktad vuxenutbildning.

De fristående examina är examina som särskilt planerats och utvecklats för att avläggas av den vuxna befolkningen.

Planeringen och genomförandet av de fristående examina baserar sig på ett nära samarbete mellan sakkunniga inom undervisning och arbetsliv.

UTBILDNINGSSTYRELSEN  
Utbildningsstyrelsen/försäljning  
Hagnäsgatan 2  
Pb 380  
00531 Helsingfors

Tfn: försäljning (09) 774 774 50  
växel (09) 774 774  
fax (09) 774 774 75  
E-mail: [myynti@oph.fi](mailto:myynti@oph.fi)  
Internet: [www.oph.fi](http://www.oph.fi)