

Grunder för fristående examen

# **YRKESEXAMEN FÖR RESTAURANGKOCK 2011**

Föreskrift 25/011/2011

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR  
RESTAURANGKOCK 2011**

Föreskrift 25/011/2011

© Utbildningsstyrelsen

Föreskrifter och anvisningar 2011:34

ISBN 978-952-13-4975-1 (hft.)

ISBN 978-952-13-4976-8 (pdf)

ISSN-L 1798-8977

ISSN 1798-8977 (print)

ISSN 1798-8985 (online)

[www.utbildningsstyrelsen.fi](http://www.utbildningsstyrelsen.fi)

Kopijyvä Oy, Esbo 2012



## FÖRESKRIFT

24.11.2011

25/011/2011

Giltighetstid: fr.o.m. 1.1.2012 tillsvidare

De stadganden på vilka befogenheten  
att utfärda föreskriften bygger på  
L 631/98, 13 § 2 mom

Upphäver Utbildningsstyrelsens föreskrift  
2.4.2001 nr 23/011/2001

Ändrar Utbildningsstyrelsens föreskrift  
-

### GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN FÖR RESTAURANGKOCK

Utbildningsstyrelsen har beslutat om grunderna för yrkesexamen för restaurangkock. Examensgrunderna ska iakttas fr.o.m. 1.1.2012. Examensprestationer som påbörjats innan föreskriftens i kraftträdande kan fullföljas enligt grunderna av den 2.4.2001 nr 23/011/2001 t.o.m. 31.12.2013.

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

När utbildning som förbereder för en fristående examen anordnas, beslutar utbildningsanordnaren om innehållet i utbildningen och ordnandet av utbildningen i enlighet med examensgrunderna. Den som deltar i utbildningen skall som en del av utbildningen beredas möjlighet att avlägga en fristående examen.

Generaldirektör

Timo Lankinen

Specialsakkunnig

Juhani Remes

BILAGA

Yrkesexamen för restaurangkock 2011



## Innehåll

1	Fristående examina.....	7
1.1	Anordnande av fristående examina.....	7
1.2	Avläggande av fristående examen.....	7
1.3	Grunderna för fristående examen.....	7
1.4	Personlig tillämpning i fristående examen.....	7
1.5	Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen.....	8
1.6	Betyg.....	8
1.7	Utbildning som förbereder för fristående examen.....	9
2	Uppbyggnaden av yrkesexamen för restaurangkock.....	9
2.1	Kunnande som ska visas i yrkesexamen för restaurangkock.....	9
2.2	Examensdelar.....	9
3	Krav på yrkesskicklighet och grunder för bedömningen i yrkesexamen för restaurangkock.....	10
3.1	Matlagning i restaurangkök.....	11
	Krav på yrkesskicklighet.....	11
	Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier).....	11
	Sätt att visa yrkesskickligheten.....	14
3.2	Tillagning av bankett- och beställningsrätter.....	15
	Krav på yrkesskicklighet.....	15
	Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier).....	15
	Sätt att visa yrkesskickligheten.....	17
3.3	Tillagning av mat som serveras kall.....	18
	Krav på yrkesskicklighet.....	18
	Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier).....	18
	Sätt att visa yrkesskickligheten.....	21
3.4	Fine dining-matlagning.....	22
	Krav på yrkesskicklighet.....	22
	Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier).....	22
	Sätt att visa yrkesskickligheten.....	25
3.5	Tillagning av upplevelsemat.....	26
	Krav på yrkesskicklighet.....	26
	Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier).....	26
	Sätt att visa yrkesskickligheten.....	29

3.6 Drivande av ett företag .....	29
Krav på yrkesskicklighet.....	29
Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier).....	29
Sätt att visa yrkesskickligheten.....	30
3.7 En examensdel från en annan yrkes- eller specialyrkesexamen .....	31
Bilaga Beskrivning av restaurangkockens arbete.....	32

# 1 Fristående examina

## 1.1 Anordnande av fristående examina

Examenskommissionerna som tillsätts av Utbildningsstyrelsen och består av representanter för arbetsgivare, arbetstagare, lärare och vid behov självständiga yrkesutövare ansvarar för anordnandet och övervakningen av fristående examina samt utfärdar examensbetyg. Examenskommissionerna gör ett avtal om anordnande av fristående examina med utbildningsanordnarna och vid behov med andra sammanslutningar och stiftelser. Fristående examina kan inte anordnas utan giltigt avtal med examenskommissionen.

## 1.2 Avläggande av fristående examen

Fristående examen avläggs genom att examinanderna vid examenstillfällena i praktiska arbetsuppgifter påvisar det kunnande som förutsätts i examensgrunderna. Varje examensdel ska bedömas skilt för sig. Bedömningen görs som ett samarbete mellan representanter för arbetsgivare, arbetstagare och undervisningssektorn. Inom branscher där det är vanligt med självständiga yrkesutövare tas även denna part i beaktande vid valet av bedömare. Bedömningen godkänns slutligen av examenskommissionen. Examensbetyg kan beviljas då examinanden har avlagt alla examensdelar som krävs med godkänt vitsord.

## 1.3 Grunderna för fristående examen

I examensgrunderna fastställs vilka delar och eventuella kompetensområden som hör till examen, uppbyggnaden av examen, den yrkesskicklighet som krävs i de olika examensdelarna, bedömningsgrunderna (målen och kriterierna för bedömningen) samt sätten att påvisa yrkesskicklighet.

En examensdel utgör ett delområde inom yrket som går att avskilja från den naturliga arbetsprocessen till en självständig helhet som kan bedömas. Kraven på yrkesskicklighet som beskrivs i de olika examensdelarna koncentrerar sig på de centrala funktionerna och verksamhetsprocesserna inom yrket samt på yrkespraxis inom den aktuella branschen. De omfattar även färdigheter som allmänt behövs i arbetslivet, till exempel sociala färdigheter.

Målen och kriterierna för bedömningen är härledda ur kraven på yrkesskicklighet. Målen för bedömningen anger de kunskapsområden som man vid bedömningen fäster särskild vikt vid. Definitionen av dessa mål underlättar också bedömningen av den aktuella arbetsprocessen. Bedömningen ska täcka alla de mål för bedömning som beskrivs i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen bestämmer den kvalitativa och kvantitativa nivån på en godkänd prestation.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet innehåller preciserande anvisningar om avläggandet av examen. Yrkesskickligheten påvisas i allmänhet i autentiska arbetsuppgifter. Sätten att påvisa yrkesskicklighet kan innehålla direktiv för bl.a. hur en examensprestation vid behov kan kompletteras så att alla krav på yrkesskicklighet blir beaktade.

## 1.4 Personlig tillämpning i fristående examen

Utbildningsstyrelsen har utfärdat en särskild föreskrift om individualisering.



## 1.5 Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen

Vid bedömning av yrkesskickligheten är det viktigt att ingående och noggrant granska hur examinanderna visar att de kan det som examensgrunderna förutsätter i kraven på yrkesskicklighet för den aktuella examensdelen. Vid bedömningen tillämpas de bedömningskriterier som fastställts i examensgrunderna. Bedömarna ska mångsidigt använda sig av olika och i första hand kvalitativa bedömningsmetoder. Används endast en metod, blir resultatet inte nödvändigtvis tillförlitligt. Vid bedömningen beaktas bransch- och examensspecifika särdrag i enlighet med examensgrunderna. Om examinanderna har tillförlitliga utredningar om tidigare påvisat kunnande, granskar bedömarna hur de motsvarar kraven på yrkesskicklighet i examensgrunderna. Bedömarna föreslår för examenskommissionen att kunnandet erkänns som en del av examensprestationen. Examenskommissionen fattar det slutliga beslutet om erkännande av tidigare påvisat kunnande som tillförlitligt utretts.

Bedömning av yrkesskicklighet är en process där insamling av bedömningsmaterial och dokumentering av bedömning spelar en viktig roll. Representanter för arbetslivet och lärare gör på trepartsbasis en noggrann och mångsidig bedömning. Examinanderna ska klart och tydligt få veta hur bedömningsgrunderna tillämpas i deras eget fall. De ska också ges möjlighet att själva bedöma sina prestationer. Examensarrangören gör upp ett bedömningsprotokoll över examensprestationen för den aktuella examensdelen som undertecknas av bedömarna. Till en bra bedömningsprocess hör också att efter detta ge examinanderna respons på prestationerna. Det slutliga bedömningsbeslutet fattas av examenskommissionen.

### Bedömare

De personer som bedömer examinandernas yrkesskicklighet ska ha god yrkeskunskap inom det aktuella området. Examenskommissionen och examensarrangören kommer överens om bedömarna i avtalet om anordnande av fristående examen.

### Rättelse av bedömning

Examinanderna kan inom lagstadgad tid anhålla om rättelse av bedömning av den examenskommission som ansvarar för den aktuella examen. En skriftlig begäran om rättelse riktas till examenskommissionen. Examenskommissionen kan efter att ha hört bedömarna besluta om en ny bedömning. Det går inte att genom besvär anhålla om ändring av examenskommissionens beslut som gäller rättelse av bedömning.

## 1.6 Betyg

Examenskommissionen beviljar examensbetyg och betyg för en eller flera avlagda examensdelar. Betyg över deltagande i förberedande utbildning ges av utbildningsanordnaren. Utbildningsstyrelsen har utfärdat direktiv om vilka uppgifter som ska framgå ur betygen.

Betyg för en eller flera examensdelar ges på begäran. Examensbetyget, liksom betyget för en eller flera avlagda examensdelar, undertecknas av en representant för examenskommissionen och en representant för examensarrangören.

En anteckning om avlagd fristående examen i ett av Utbildningsstyrelsen godkänt yrkesbevis är ett intyg över avlagd examen som är jämförbart med ett examensbetyg. Examensarrangören skaffar och undertecknar yrkesbeviset. Yrkesbeviset är avgiftsbelagt för examinandem.

## **1.7 Utbildning som förbereder för fristående examen**

Det går inte att ställa förhandsvillkor i fråga om utbildning för dem som deltar i fristående examina. Examina avläggs ändå huvudsakligen i samband med förberedande utbildning. Förberedande utbildning ska anordnas i enlighet med examensgrunderna. Utbildningen och examenstillfällena ska planeras utgående från examensdelarna. Den som deltar i utbildning som förbereder för fristående examen ska ges möjlighet att delta i examenstillfällena och avlägga fristående examen som en del av utbildningen.

## **2 Uppbyggnaden av yrkesexamen för restaurangkock**

### **2.1 Kunnande som ska visas i yrkesexamen för restaurangkock**

De som har avlagt yrkesexamen för restaurangkock har breda kunskaper och färdigheter för att kunna arbeta smidigt som restaurangkock samt förmåga att upprätthålla och utveckla sin yrkesskicklighet.

Restaurangkockar är experter på att laga restaurangmat. De tillagar restaurangmat självständigt, på ett lönsamt och högklassigt sätt. De kan arbeta effektivt och kundorienterat i krävande och varierande kundservicesituationer. En noggrannare beskrivning av restaurangkockens arbete finns bifogad.

De som har avlagt denna examen kan arbeta i olika typer av restauranger och i företag som tillhandahåller programtjänster inom turismbranschen.

### **2.2 Examensdelar**

Examen är klar när man avlagt en obligatorisk och minst två valfria examensdelar.

Obligatoriska delar:

1. Matlagning i restaurangkök

Valfria delar:

2. Tillagning av bankett- och beställningsrätter
3. Tillagning av mat som serveras kall
4. Fine dining-matlagning
5. Tillagning av upplevelsemat
6. Drivande av ett företag
7. En examensdel från en annan yrkes- eller specialyrkesexamen

### **3 Krav på yrkesskicklighet och grunder för bedömningen i yrkesexamen för restaurangkock**

Yrkesskickligheten som förutsätts i examensgrunderna påvisas i enlighet med planen för anordnande av yrkesexamen för restaurangkock som examenskommissionen godkänt vid personligt tillämpade examenstillfällen i autentisk miljö, så att examinanden på ett heltäckande sätt påvisar den yrkesskicklighet som förutsätts i examensgrunderna.

Examinanden visar vid examenstillfällena beredskap och förmåga att tillämpa sitt kunnande i varierande situationer och verksamhetsmiljöer. Examinanden visar också förmåga att utvärdera och lära sig av erfarenheter, att omvärdera och ta i bruk nya verksamhetsätt.

Vid examenstillfällena bedöms examinandens yrkesskicklighet av bedömare som introducerats i sin uppgift. Examinanden ska också ges möjlighet att själv bedöma sina prestationer. Bedömarna utvärderar och dokumenterar examinandens kunnande utgående från kraven på yrkesskicklighet samt föremålen och kriterierna för bedömningen i examensdelen. Till en bra bedömningsprocess hör att ge examinanden respons. Examinanden kan få respons exempelvis efter att bedömningsförslaget gjorts.

Examinanden kan ges möjlighet att komplettera sina examensprestationer muntligt. Bedömarna samtalar med examinanden och antecknar sina iakttagelser i en bedömningsblankett. På det viset säkerställs att examensprestationerna är heltäckande och bedömningen tillförlitlig. Den här möjligheten kan ges i samband med att examinanden avlägger examensdelen eller efter att alla examensprestationer är avklarade.

Yrkesexamen för restaurangkock bedöms per examensdel så att examinandens yrkesskicklighet jämförs med kraven på yrkesskicklighet i respektive examensdel. Bedömningsgruppen bestående av tre parter framför ett skriftligt bedömningsförslag för examensdelen till examenskommissionen efter att examensprestationerna genomförts på ett heltäckande och tillförlitligt sätt i enlighet med examensgrunderna. Medlemmarna i bedömningsgruppen representerar arbetsgivare, arbetstagare och lärare.

#### **Krav på yrkesskicklighet och bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier)**

Kraven på yrkesskicklighet som utformats utgående från uppgifts- och färdighetsområden i arbetslivet beskrivs på följande sidor med fet stil. Under dem i den vänstra kolumnen står föremålen för bedömningen, som härletts ur kraven på yrkesskicklighet och anger de för yrkesskickligheten centrala kunskapsområden som i bedömningen ska ägnas speciell uppmärksamhet. I den högra kolumnen står kriterierna för bedömningen, som anger den kvalitativa och kvantitativa nivån på en godkänd prestation. På basis av dem avgörs om examensprestationen godkänns. Efter examensdelen beskrivs sätten att påvisa yrkesskicklighet.

### 3.1 Matlagning i restaurangkök

#### Krav på yrkesskicklighet

Examinanden kan

- planera sina arbetsuppgifter i ett restaurangkök
- arbeta som kock och som medlem av ett arbetslag vid matlagning i en restaurang
- fungera i en arbetsgemenskap.

#### Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier)

<b>Examinanden kan planera sina arbetsuppgifter i ett restaurangkök.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Planering av det egna arbetet	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• planerar ansvarsfullt i vilken ordning och när de olika arbetsuppgifterna ska utföras och beaktar då företagets övriga verksamhet, arbetslagets övriga uppgifter och belastningen på utrustningen</li><li>• uppskattar åtgången av de råvaror och förberedda produkter som behövs för en beställning eller för matlagningen under en dag och iakttar då företagets verksamhetsprinciper</li><li>• beräknar och uppskattar hur stora mängder som ska tillagas och beaktar då företagets recept och verksamhetsprinciper samt antalet kunder som väntas</li><li>• väljer matlagningsmetoder samt utrustning och redskap som är ändamålsenliga.</li></ul>
Tidsplanering av arbetet	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• tidsplanerar matlagningen utifrån råvarornas egenskaper och uppförande för att uppnå ett gott slutresultat</li><li>• tidsplanerar och uppdelar arbetsuppgifterna i faser i sitt arbetsskift på ett sakkunnigt sätt så att maten blir klar i rätt tid</li><li>• anpassar sig smidigt till nya situationer genom att vid behov omorganisera sina arbetsuppgifter.</li></ul>
Lönsam och ekonomisk verksamhet	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• minimerar svinet genom god planering, god tidsplanering och god behandling av råvarorna</li><li>• planerar sitt eget arbete enligt hållbar utveckling och beaktar då energieffektiviteten i verksamhetsmiljön</li><li>• använder på ett säkert och professionellt sätt tidigare lagad mat</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bedömer realistiskt det egna arbetets inverkan på och betydelse för lönsamheten i företagets köksverksamhet.</li> </ul>
<b>Examinanden kan arbeta som kock och som medlem av ett arbetslag vid matlagning i en restaurang.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Förberedelse av restaurangmat	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• plockar fram de redskap och råvaror som enligt arbetsplanen behövs</li> <li>• hanterar råvarorna enligt menyn och sin arbetsplan på ett professionellt sätt och med så lite svinn som möjligt</li> <li>• tillagar på ett ändamålsenligt sätt rätter som ska förberedas.</li> </ul>
Tillagning av restaurangmat	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tillagar självständigt och kundorienterat portioner och måltider av jämn kvalitet i enlighet med målen för smak och kvalitet</li> <li>• använder mångsidiga tillagningsmetoder som överensstämmer med recepten</li> <li>• beaktar de centrala målen i de nationella näringsrekommendationerna vid val av råvaror och vid matlagning</li> <li>• anpassar vid behov portioner och måltider efter kundens behov så att portionen vad gäller sensorisk kvalitet och näringsinnehåll motsvarar den ursprungliga</li> <li>• tillagar flera olika maträtter och portioner så att de blir klara i rätt tid och beaktar då de specialdieter som kunderna beställt</li> <li>• avsmakar och smaksätter de rätter som tillagas i enlighet med principerna för smaksättning enligt råvara och maträtt</li> <li>• ansvarar och sörjer för ordningen och rengöringen av sin arbetsplats under hela tillagningsprocessen</li> <li>• använder mångsidigt restaurangens utrustning och arbetsredskap</li> <li>• analyserar maträtternas kvalitet mångsidigt och gör vid behov välmotiverade ändringar.</li> </ul>
Färdigställande och uppläggning av restaurangmat	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lägger upp och färdigställer uppläggningsen i rätt tid och smidigt</li> <li>• kontrollerar smak, konsistens, utseende och temperatur hos de maträtter som hon/han</li> </ul>

	<p>tillagat och gör vid behov korrigeringar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lägger upp portioner och måltider enligt beställningarna och på ett professionellt sätt</li> <li>• lägger upp maten raskt och beaktar de olika sätten att servera rätterna samt verksamhetsprinciperna</li> <li>• tar det övergripande ansvaret för kvaliteten på den mat som hon/han lagt upp.</li> </ul>
Bemötande av kunder	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• betjänar och instruerar vid behov kunderna enligt verksamhetsprincipen på arbetsplatsen</li> <li>• arbetar på ett naturligt sätt med kunder och arbetskamrater med olika kultur- och språkbakgrund</li> <li>• kommunicerar med kunderna och/eller arbetskamraterna på det andra inhemska språket och på ett främmande språk</li> <li>• presenterar och vid behov rekommenderar sakkunnigt restaurangens maträtter</li> <li>• hanterar feedback av kunder enligt företagets instruktioner.</li> </ul>
<b>Examinanden kan fungera i en arbetsgemenskap.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Att fungera i en arbetsgemenskap	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• följer den lagstiftning som gäller inom branschen</li> <li>• följer branschens kollektivavtal och förstår vilken inverkan avtalets bestämmelser har på det egna arbetet.</li> <li>• följer givna anvisningar och föreskrifter och förbinder sig att arbeta enligt arbetsplatsens mål och verksamhetsprinciper</li> <li>• agerar respektfullt gentemot sitt arbete och sina arbetskamrater</li> <li>• utför sina arbetsuppgifter smidigt och gör det viktigaste och mest brådskande först</li> <li>• är initiativrik och slutför sina arbeten</li> <li>• sörjer på ett ansvarsfullt sätt för informations-spridningen på arbetsplatsen</li> <li>• introducerar och handleder vid behov personer som utför inläring i arbetet på ett sakkunnigt och positivt sätt.</li> </ul>
Bedömning och utveckling av yrkesskickligheten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• följer aktivt utvecklingen och trenderna inom det egna området både nationellt och interna-</li> </ul>

	<p>tionellt samt tillämpar och genomför dem i sitt eget arbete</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• söker nationell och internationell information och använder vid behov experttjänster</li> <li>• tar emot feedback på sitt arbete och utnyttjar den systematiskt och resultatrikt</li> <li>• bedömer realistiskt sin egen yrkeskompetens och kan ta reda på sina egna utvecklingsbehov.</li> </ul>
--	---

## Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i restauranger som betjänar lunch-, middags- och supégäster. Restaurangerna har en bred och mångsidig gastronomisk lista över rätter som tillreds på beställning. Examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att arbeta som kock, när hon eller han

- planerar och organiserar sitt arbete enligt restaurangkökets verksamhetsprinciper
- arbetar självständigt och smidigt som medlem av ett arbetslag i ett restaurangkök
- deltar i processerna vid förberedelse, tillagning och färdigställande av olika maträtter och beställningsmat
- bedömer hur den egna yrkesskickligheten har utvecklats.

De arbetsuppgifter som examinandens utför ska vara tillräckliga och mångsidiga i fråga om typ och omfattning, så att yrkesskickligheten kan visas och bedömas. Bedömare observerar och bedömer examinandens arbete och ger en skriftlig bedömning av arbetet. Examinanden kan komplettera sina examensprestationer med dokument som utarbetades under processen och som i bedömd form utgör en del av examinandens bedömningsmaterial.

## 3.2 Tillagning av bankett- och beställningsrätter

### Krav på yrkesskicklighet

Examinanden kan

- planera sina egna arbetsuppgifter
- arbeta som kock och som medlem av ett arbetslag
- fungera på en arbetsplats.

### Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier)

<b>Examinanden kan planera sina egna arbetsuppgifter.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Planering av det egna arbetet	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• deltar i planering av och idékläckning för förberedelsen, tillagningen och uppläggningsen som en ansvarsfull medlem av ett arbetslag</li><li>• sätter sig noggrant in i beställningen och de maträtter som ska tillagas under beaktande av kundernas specialbehov</li><li>• planerar sakkunnigt sina arbetsuppgifter med hänsyn till den övriga verksamheten i restaurangen och den övriga personalens arbete.</li></ul>
Tidsplanering av arbetet	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• deltar i tidsplaneringen av arbetet som en ansvarsfull medlem av arbetslaget</li><li>• tidsplanerar och uppdelar sitt eget arbete i faser enligt beställningen och givna anvisningar</li><li>• beaktar och kan förklara hur god tidsplanering inverkar på produkternas kvalitet.</li></ul>
Lönsam och ekonomisk verksamhet	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• försöker i sin planering minimera svinnet och använda råvarorna sparsamt</li><li>• bedömer realistiskt det egna arbetets inverkan på och betydelse för lönsamheten i företagets köksverksamhet</li><li>• kan förklara när det är mer lönsamt att använda halv- eller helfabrikat i stället för att själv tillaga dem.</li></ul>
<b>Examinanden kan arbeta som kock och som medlem av ett arbetslag</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Förberedelse	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• plockar fram och förbehandlar sakkunnigt råvarorna enligt bankett- och beställningslistan</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• använder matlagningsredskap och -metoder kreativt och mångsidigt</li> <li>• använder råvarorna ekonomiskt</li> <li>• förbereder tillräckliga mängder mat så att den är klar vid rätt tidpunkt och har rätt tillagningsgrad</li> <li>• kyler ner och förvarar hygieniskt den mat som förberetts så att den bevarar sin höga kvalitet</li> <li>• informerar följande arbetsskift om förberedningsfaserna för banketten/beställningen.</li> </ul>
Tillagning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tillagar bankett- och beställningsmat enligt restaurangens beställningslista</li> <li>• tillagar flera olika maträtter och portioner enligt sin plan samt tidsplanerar och organiserar arbetet</li> <li>• beaktar i arbetet variationerna i kundantal och tidtabell och ändrar sitt arbete därefter</li> <li>• kan smaksätta råvarorna och maträtterna gastronomiskt riktigt</li> <li>• säkerställer produkternas smak, konsistens, temperatur och mängd på ett professionellt sätt</li> <li>• anpassar vid behov portioner och måltider efter kundens behov så att portionen motsvarar den ursprungliga vad gäller kvaliteten</li> <li>• ansvarar och sörjer för ordningen och rengöringen av sin arbetsplats under hela tillagningsprocessen.</li> </ul>
Färdigställande och uppläggning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• plockar fram de arbetsredskap och den tillagade mat som behövs vid evenemanget</li> <li>• färdigställer och lägger upp bankett- och beställningsmaten snabbt och enligt planen</li> <li>• lägger upp maten enligt planen och beaktar då hur de olika maträtterna ska serveras och företagets rutiner</li> <li>• arbetar vid behov i matsalen</li> </ul>
Bemötande av kunder	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presenterar vid behov de maträtter som erbjuds kunderna kundorienterat och sakkunnigt</li> <li>• serverar vid behov maten enligt serveringspraxis och typen av evenemang</li> <li>• kommunicerar vid kundservice på det andra inhemska språket och på ett främmande språk</li> <li>• uppför sig i kundsituationer naturligt och ger genom sitt uppförande och sitt yttre en tillförlitlig bild av kockens yrke.</li> </ul>

## Examinanden kan fungera i en arbetsgemenskap.

Beaktande av mål	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• följer de gemensamt överenskomna verksamhetsprinciperna och tidtabellen</li><li>• tar ansvar för genomförandet av beställningen tillsammans med de övriga anställda.</li></ul>
Att fungera i arbetsgemenskapen	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• följer den lagstiftning som gäller inom branschen</li><li>• följer branschens kollektivavtal och förstår vilken inverkan avtalets bestämmelser har på det egna arbetet</li><li>• agerar respektfullt gentemot sitt arbete och sina arbetskamrater</li><li>• arbetar smidigt och anpassar sig på ett sakligt sätt efter växlande situationer</li><li>• är initiativrik och slutför sina arbeten</li><li>• följer och anpassar sitt eget arbete efter beställningens framskridande och erhållna anvisningar</li><li>• samarbetar jämlikt med personalen i matsalen och köket</li><li>• tar ansvar för de överenskomna/givna arbetsuppgifterna.</li><li>• introducerar och handleder vid behov personer som utför inläring i arbetet på ett sakkunnigt och positivt sätt.</li></ul>
Bedömning och utveckling av yrkesskickligheten	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• följer aktivt utvecklingen och trenderna inom det egna området både nationellt och internationellt samt tillämpar och genomför dem i sitt eget arbete och använder då informations- och kommunikationsteknik</li><li>• söker nationell och internationell information och använder vid behov experttjänster</li><li>• bedömer realistiskt sin egen yrkeskompetens och kan definiera sina egna utvecklingsbehov.</li></ul>

## Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i restauranger som har en tillräckligt bred och mångsidig bankett- och beställningsverksamhet. Restaurangerna betjänar beställningskunder. Examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att arbeta som kock, när hon eller han

- planerar och organiserar sitt arbete enligt beställningsrestaurangens verksamhetsprinciper
- arbetar självständigt och smidigt som medlem av ett arbetslag i ett restaurangkök
- deltar i beställningsarrangemangen och genomförandet av två beställningar

- deltar i processerna vid förberedelse, tillagning och färdigställande av olika typer av beställningsmaträtter
- bedömer hur den egna yrkesskickligheten har utvecklats.

De restauranger som är lämpliga som examensmiljöer har tillräckligt omfattande och mångsidig bankett- och beställningsverksamhet. Restaurangerna betjänar beställningskunder.

De arbetsuppgifter som examinanden utför ska vara tillräckliga och mångsidiga i fråga om typ och omfattning, så att yrkesskickligheten kan visas och bedömas. Bedömarna observerar och bedömer examinandens arbete och ger en skriftlig bedömning av arbetet. Examinanden kan komplettera sina examensprestationer med dokument som utarbetades under processen och som i bedömd form utgör en del av examinandens bedömningsmaterial.

### 3.3 Tillagning av mat som serveras kall

#### Krav på yrkesskicklighet

Examinanden kan

- planera tillagningen av mat som serveras kall
- arbeta som kallskänka och som medlem av ett arbetslag
- fungera i en arbetsgemenskap.

#### Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier)

<b>Examinanden kan planera tillagning av mat som serveras kall.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Planering av det egna arbetet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planerar i vilken ordning och vid vilken tidpunkt de egna arbetsuppgifterna ska utföras och beaktar då ansvarsfullt företagets övriga verksamhet och kommande behov</li> <li>• uppskattar åtgången av de råvaror och förberedda produkter som behövs för en beställning eller för matlagningen under en dag</li> <li>• beräknar och bedömer mängderna av de maträtter som ska tillagas och beaktar då företagets recept och verksamhetsprinciper samt antalet kunder som väntas</li> <li>• väljer matlagningsmetoder samt utrustning och redskap som är lämpliga i situationen</li> <li>• tar jämlikt hänsyn till sina arbetskamrater och deras arbetsuppgifter samt maskinernas användningskapacitet.</li> </ul>

Tidsplanering av arbetet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tidsplanerar och uppdelar arbetsuppgifterna i faser i sitt arbetsskift på ett sakkunnigt sätt så att maten blir klar i rätt tid</li> <li>• anpassar sig smidigt och sakligt till nya situationer genom att vid behov omorganisera sina arbetsuppgifter</li> <li>• deltar i tidsplaneringen av arbetet som en ansvarsfull medlem av arbetslaget</li> <li>• tidsplanerar och uppdelar sitt eget arbete i faser enligt dagsbehovet, beställningen och överenskomna anvisningar</li> <li>• beaktar och kan förklara hur god tidsplanering inverkar på produkternas kvalitet.</li> </ul>
Lönsam och ekonomisk verksamhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• minimerar svinnet genom god planering, god tidsplanering och god hantering av råvarorna</li> <li>• använder på ett säkert och professionellt sätt tidigare lagad mat</li> <li>• försöker i sin planering minimera svinnet och använda råvarorna sparsamt</li> <li>• kan förklara när det är mer lönsamt att använda halv- eller helfabrikat i stället för att själv tillaga dem.</li> </ul>
<b>Examinanden kan arbeta som kallskänka och som medlem av ett arbetslag.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Förberedelse och tillagning av restaurangmat som serveras kall	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• väljer matlagningsmetoder samt utrustning och redskap som är lämpliga i situationen</li> <li>• plockar fram och hanterar professionellt de råvaror som behövs enligt menyn och den egna arbetsplanen</li> <li>• förbehandlar och förbereder produkterna enligt menyn och beställningarna systematiskt och ansvarsfullt</li> <li>• smaksätter de rätter som tillagas i enlighet med principerna för smaksättning enligt råvara och maträtt</li> <li>• kan dra nytta av de livsmedelskemiska effekterna vid tillagningen och motivera sina åtgärder</li> <li>• tillagar olika förrätter, efterrätter och bufféätter som ska serveras kalla så att de blir klara i rätt tid (exempelvis patéer, galantin, terriner, pajer, geléer, parfaiter och portionsdekorationer) och beaktar samtidigt de vanligaste specialdietera</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan smaksätta maten enligt råvara och maträtt och vet hur olika tillagningsfaser inverkar på smaken</li> <li>• beaktar de centrala målen i näringsrekommendationerna vid val av råvaror och vid matlagning</li> <li>• tillagar och anpassar vid behov portionerna och maten efter kundens behov så att portionen motsvarar den ursprungliga vad gäller kvaliteten</li> <li>• beaktar i arbetet variationerna i kundantal och tidtabell och ändrar sitt arbete enligt dem</li> <li>• ansvarar och sörjer för ordningen och rengöringen av sin arbetsplats under hela tillagningsprocessen.</li> </ul>
Färdigställande och uppläggning av restaurangmat som ska serveras kall	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kontrollerar och tar det övergripande ansvaret för kvaliteten på den mat som hon/han lagt upp</li> <li>• färdigställer och lägger snabbt och professionellt upp förräts- och efterrättsportioner och fat som ser högklassiga ut och som uppfyller kvalitetskraven i företaget</li> <li>• lägger upp mat enligt de gastronomiska principerna för maträtterna och beaktar färgernas och konsistensens betydelse för ett lyckat slutresultat</li> <li>• beaktar hur olika serveringskärl och serveringssätt inverkar på uppläggningsav maten.</li> </ul>
Bemötande av kunder	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• betjänar och instruerar vid behov kunderna enligt arbetsenhetens affärsidé</li> <li>• arbetar på ett naturligt sätt med kunder och arbetskamrater med olika kultur- och språkbakgrund</li> <li>• kommunicerar med kunderna och/eller arbetskamraterna på finska eller svenska och på ett främmande språk</li> <li>• presenterar och vid behov rekommenderar sakkunnigt restaurangens maträtter</li> <li>• hanterar feedback av kunder enligt företagets instruktioner.</li> </ul>
<b>Examinanden kan fungera i en arbetsgemenskap.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Att fungera på en arbetsplats	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• följer den lagstiftning som gäller inom branschen</li> <li>• följer branschens kollektivavtal och förstår vilken inverkan avtalets bestämmelser har på det egna arbetet.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• följer givna anvisningar och föreskrifter och förbinder sig att arbeta enligt arbetsplatsens mål och verksamhetsprinciper</li> <li>• agerar respektfullt gentemot sitt arbete och sina arbetskamrater</li> <li>• utför sina arbetsuppgifter smidigt och gör det viktigaste och mest brådskande först</li> <li>• är initiativrik och slutför sina arbeten</li> <li>• sörjer på ett ansvarsfullt sätt för informations-spridningen på arbetsplatsen</li> <li>• ger och tar emot feedback på ett naturligt sätt</li> <li>• introducerar och handleder vid behov personer som utför inläring i arbetet på ett sakkunnigt och positivt sätt.</li> </ul>
Bedömning och utveckling av yrkesskickligheten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• följer aktivt utvecklingen och trenderna inom det egna området både nationellt och internationellt samt tillämpar och genomför dem i sitt eget arbete</li> <li>• söker nationell och internationell information och använder vid behov experttjänster</li> <li>• bedömer realistiskt sin egen yrkeskompetens och kan definiera sina egna utvecklingsbehov.</li> </ul>

## Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i restauranger som har en tillräckligt bred och mångsidig tillagning av maträtter som serveras kalla. Examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att arbeta som kock, när hon eller han

- planerar och organiserar sitt arbete enligt beställningsrestaurangens verksamhetsprinciper
- arbetar självständigt och smidigt som medlem av ett arbetslag i ett restaurangkök
- deltar i processerna vid förberedelse, tillagning och färdigställande av olika maträtter som serveras kalla
- bedömer hur den egna yrkesskickligheten har utvecklats.

De restauranger/arbetsenheter som är lämpliga som examensmiljöer serverar för- och efterrätter samt beställningsmat. Kockens yrkeskunnsighet och skicklighet i det praktiska genomförandet avspeglar sig i restaurangens maträtter.

De arbetsuppgifter som examinanden utför ska vara så omfattande att yrkesskickligheten kan visas och bedömas. Bedömarna observerar och bedömer examinandens arbete och ger en skriftlig bedömning av arbetet. Examinanden kan komplettera sina examensprestationer med dokument som utarbetades under processen och som i bedömd form utgör en del av examinandens bedömningsmaterial.

### 3.4 Fine dining-matlagning

#### Krav på yrkesskicklighet

Examinanden kan

- planera sina arbetsuppgifter som medlem av ett arbetslag enligt företagets verksamhetsprinciper
- arbeta som kock i en fine dining-restaurang
- fungera i en arbetsgemenskap.

#### Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier)

<b>Examinanden kan planera sina arbetsuppgifter som medlem av ett arbetslag enligt företagets verksamhetsprinciper.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Planering av det egna arbetet	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• använder sina kunskaper om lokala och internationella råvaror vid planeringen</li><li>• uppskattar åtgången av de råvaror och förberedda produkter som behövs för en beställning eller för matlagningen under en dag</li><li>• uppskattar och beräknar hur stora mängder som behövs av de produkter som ska tillagas och beaktar då företagets recept, verksamhetsprinciper och erfarenhetsbaserad kunskap om åtgången</li><li>• utvecklar och kommer med idéer på produkter som medlem av arbetslaget</li><li>• väljer matlagningsmetoder samt utrustning och redskap som är lämpliga i situationen</li><li>• tar jämlikt hänsyn till sina arbetskamrater och deras arbetsuppgifter samt maskinernas användningskapacitet.</li></ul>
Tidsplanering av arbetet	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• tidsplanerar matlagningen så att maten blir högklassig</li><li>• beaktar och kan förklara hur god tidsplanering inverkar på produkternas kvalitet.</li></ul>
Lönsam och ekonomisk verksamhet	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• planerar sitt arbete så att det uppkommer så lite svinn som möjligt</li><li>• beaktar lageromsättningen i sitt arbete</li><li>• beaktar råvarupriserna vid planeringen och deras inverkan på prissättningen av portioner</li><li>• bedömer realistiskt det egna arbetets inverkan på och betydelse för lönsamheten i företagets köksverksamhet.</li></ul>

**Examinanden kan arbeta som kock i en fine dining-restaurang.**

<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Förberedelse	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• plockar fram de arbetsredskap och råvaror som enligt arbetsplanen behövs</li><li>• använder mångsidigt olika arbetsredskap och arbetsmetoder vid hantering av råvaror</li><li>• förbereder mat professionellt enligt åtgången och så att rätt tillagningsgrad uppnås</li><li>• förbereder på eget initiativ den mat som följande arbetsskift behöver</li><li>• förutser hur den förberedda matens smak, konsistens och färg kommer att förändras under tillagningen</li><li>• omorganiserar sina arbetsuppgifter om situationen förändras.</li></ul>
Tillagning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kan snabbt och mångsidigt tillaga för-, huvud- och efterrätter</li><li>• tillagar flera olika maträtter och matportioner som är av hög kvalitet och som blir klara i rätt tid.</li><li>• arbetar säkert och snabbt</li><li>• smaksätter sakkunnigt maträtterna och framhäver då huvudråvarornas smak samt beaktar hela portionen</li><li>• anpassar vid behov portionerna och måltiderna efter kundens behov så att portionen motsvarar den ursprungliga vad gäller utseende och värde</li><li>• reagerar i sitt arbete snabbt på variationer i kundantalet och beaktar då kundernas behov</li><li>• sörjer och ansvarar professionellt för ordningen och rengöringen av sin arbetsplats under varje arbetsfas</li><li>• tillagar vid behov maträtter som man håller på att utveckla som medlem av ett arbetslag.</li></ul>
Färdigställande och uppläggning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kontrollerar smaken på de tillagade matkomponenterna och tar ansvar för portionens smakharmoni</li><li>• färdigställer och lägger upp för-, huvud- och efterrättsportioner och fat snabbt och så att slutresultatet är högklassigt</li><li>• lägger upp maten innovativt och beaktar de olika sätten att servera rätterna och affärsidén</li><li>• ansvarar vid uppläggningsfasen för matportionens</li></ul>



	utseende, konsistens och temperatur och beaktar de gastronomiska principerna.
Bemötande av kunder	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• instruerar och betjänar kunderna enligt affärsidén och vänligt</li> <li>• arbetar på ett naturligt sätt med kunder och arbetskamrater med olika kultur- och språkbakgrund</li> <li>• kommunicerar med kunderna eller arbetskamraterna på det andra inhemska språket och på ett främmande språk</li> <li>• presenterar och rekommenderar sakkunnigt restaurangens maträtter</li> <li>• tar på ett naturligt sätt emot kundfeedback och förmedlar den vidare</li> <li>• hanterar kunders reklamationer enligt företagets instruktioner.</li> </ul>
<b>Examinanden kan fungera på en arbetsplats.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Att fungera på en arbetsplats	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• följer den lagstiftning som gäller inom branschen</li> <li>• följer branschens kollektivavtal och förstår vilken inverkan avtalets bestämmelser har på det egna arbetet.</li> <li>• följer givna anvisningar och föreskrifter och förbinder sig att arbeta enligt arbetsplatsens mål och verksamhetsprinciper</li> <li>• agerar respektfullt gentemot sitt arbete och sina arbetskamrater</li> <li>• utför sina arbetsuppgifter smidigt och gör det viktigaste och mest brådskande först</li> <li>• är initiativrik och slutför sina arbeten</li> <li>• sörjer på ett ansvarsfullt sätt för informations-spridningen på arbetsplatsen</li> <li>• ger och tar emot feedback på ett naturligt sätt</li> <li>• introducerar och handleder vid behov personer som utför inläring i arbetet på ett sakkunnigt och positivt sätt.</li> </ul>
Bedömning och utveckling av yrkesskickligheten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• följer aktivt utvecklingen och trenderna inom det egna området både nationellt och internationellt samt tillämpar och genomför dem i sitt eget arbete och använder då informations- och kommunikationsteknik</li> <li>• söker nationell och internationell information och</li> </ul>

	<p>använder vid behov experttjänster</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bedömer realistiskt sin egen yrkeskompetens och kan definiera sina egna utvecklingsbehov.</li> </ul>
--	--

### **Sätt att visa yrkesskickligheten**

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i restauranger som har en tillräckligt bred och mångsidig tillagning av fine-diningmaträtter. Examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att arbeta som kock, när hon eller han

- planerar och organiserar sitt arbete enligt beställningsrestaurangens verksamhetsprinciper
- arbetar självständigt och smidigt som medlem av ett arbetslag i ett restaurangkök
- deltar i processerna vid förberedelse, tillagning och färdigställande av olika maträtter och menyer
- bedömer hur den egna yrkesskickligheten har utvecklats.

De matrestauranger som är lämpliga som examensmiljöer har en affärsidé som går ut på att erbjuda kunderna mat som är högklassig vad gäller kvalitet och smakharmoni och resultat av en kreativ produktutveckling. Som råvaror för portionerna försöker man använda/kan man prioritera säsonglivsmedel och livsmedel från närområdet. Av restaurangens mat kan man se att det mesta är egen framställning och ett resultat av kockens skicklighet i det praktiska genomförandet.

De arbetsuppgifter som examinandens utför ska vara så omfattande att yrkesskickligheten kan visas och bedömas. Bedömarna observerar och bedömer examinandens arbete och ger en skriftlig bedömning av arbetet. Examinanden kan komplettera sina examensprestationer med dokument som utarbetades under processen och som i bedömd form utgör en del av examinandens bedömningsmaterial.

### 3.5 Tillagning av upplevelsemat

#### Krav på yrkesskicklighet

Examinanden kan

- planera sina arbetsuppgifter som medlem av ett arbetslag enligt företagets verksamhetsprinciper
- utföra de uppgifter som ingår i matlagningen
- fungera på en arbetsplats.

#### Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier)

<b>Examinanden kan planera utförandet av sina arbetsuppgifter enligt företagets verksamhetsprinciper.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Planering av det egna arbetet	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• har skaffat sig kunskap om de lokala, närodlade och ekologiska råvarorna, och om det behövs används dessa kunskaper vid beställningar</li><li>• beaktar vid planeringen kundbeställningen och de förhållanden som råder vid evenemanget</li><li>• gör upp en tidsplan för beställningen</li><li>• använder sig vid planeringen av råvarornas ursprung och tidigare historiska användning</li><li>• planerar sin arbetsdag och antecknar de råvaror och förnödenheter som behövs</li><li>• uppskattar åtgången av råvaror och förberedda produkter enligt beställningen</li><li>• beaktar behoven hos kunder med specialdiet</li><li>• planerar och väljer matlagningsmetoder och redskap som är lämpliga i situationen</li><li>• planerar förberedelsen, tillagningen och uppläggningsmetoder under beaktande av råvaror, tillagningsmetoder och redskap</li><li>• beaktar vid planeringen egenkontrollen och hållbar utveckling</li><li>• beaktar vid planeringen serveringssätten samt riskerna vad gäller kundsäkerhet och riskerna i arbetet.</li></ul>
Tidsplanering och organisering av arbetet för en beställning	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• planerar i vilken ordning de egna arbetsuppgifterna ska utföras samt förberedelsen enligt beställningen</li><li>• tidsplanerar arbetet för en beställning och beaktar då programmet och de övriga aktiviteterna i samband med beställningen.</li></ul>

Lönsam ekonomisk verksamhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planerar sitt arbete så att det uppkommer så lite svinn som möjligt</li> <li>• beaktar i sitt arbete miljöfaktorerna och verksamhetsprinciperna för hållbar utveckling</li> <li>• arbetar effektivt och ekonomiskt på det sätt som evenemanget förutsätter.</li> </ul>
<b>Examinanden kan utföra de uppgifter som ingår i matlagningen.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Förberedelse	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• är initiativrik, arbetar självständigt och kreativt samt beaktar typen av evenemang</li> <li>• använder arbetsredskapen och arbetsmetoderna kreativt och mångsidigt</li> <li>• plockar fram de arbetsredskap och råvaror som enligt de egna planerna och beräkningarna behövs</li> <li>• förbehandlar råvarorna enligt beställningen och sin arbetsplan</li> <li>• förbereder mat enligt behov</li> <li>• säkerställer nedkylningen och förvaringen av den förberedda maten enligt egenkontrollen</li> <li>• kan beakta årstiderna vid förpackning av livsmedel och mat</li> <li>• beaktar i sitt arbete den tidsplan som hon/han har gjort upp och organiseringen av arbetet.</li> </ul>
Matlagning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• använder tillagningsmetoderna professionellt vid matlagning</li> <li>• tillagar förhandsbeställda portioner och menyer enligt beställningen</li> <li>• säkerställer på ett professionellt sätt smak, konsistens, temperatur och mängd i fråga om mat som serveras på beställning</li> <li>• tillagar flera olika maträtter och portioner enligt situationen</li> <li>• sörjer och ansvarar för ordningen och rengöringen av sin arbetsplats under varje arbetsfas</li> <li>• arbetar med kunder på ett målmedvetet och säkert sätt så att varken hon/han själv eller kunderna blir utsatta för risker.</li> </ul>
Färdigställande och uppläggning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• färdigställer och lägger upp portioner och måltider enligt beställningen</li> <li>• kan vid behov använda vilda växter vid smaksättning och dekorerings</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beaktar tidpunkten för evenemanget och specialförhållandena på ett sakkunnigt sätt; t.ex. terräng, öppen eld, väderleksförhållanden, belysning, miljö.</li> </ul>
Bemötande av kunder	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• instruerar och/eller betjänar kunderna enligt beställningen</li> <li>• arbetar på ett naturligt sätt med kunder med olika kultur- och språkbakgrund</li> <li>• kan presentera och berätta om ursprunget för de produkter och råvaror som ingår i beställningen på det andra inhemska språket och ett främmande språk</li> <li>• kan vid behov berätta en historia och fungera som ceremonimästare enligt beställningen.</li> </ul>
<b>Examinanden kan fungera i en arbetsgemenskap.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Att fungera på en arbetsplats	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• följer den lagstiftning som gäller inom branschen</li> <li>• följer branschens kollektivavtal och förstår vilken inverkan avtalets bestämmelser har på det egna arbetet.</li> <li>• följer givna anvisningar och föreskrifter och förbinder sig att arbeta enligt arbetsplatsens mål och verksamhetsprinciper</li> <li>• är medveten om betydelsen av sin egen uppgift i verksamhetsmiljöns serviceprocess</li> <li>• utför sina arbetsuppgifter smidigt och gör det viktigaste och mest brådskande först</li> <li>• är initiativrik och slutför sina arbeten</li> <li>• sörjer på ett ansvarsfullt sätt för informations-spridningen på arbetsplatsen</li> <li>• ger och tar emot feedback på ett naturligt sätt</li> <li>• introducerar och handleder vid behov personer som utför inläring i arbetet på ett sakkunnigt och positivt sätt.</li> </ul>
Bedömning och utveckling av yrkesskickligheten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• följer aktivt utvecklingen och trenderna inom det egna området både nationellt och internationellt samt tillämpar och genomför dem i sitt eget arbete och använder då informations- och kommunikationsteknik</li> <li>• söker nationell och internationell information och använder vid behov experttjänster</li> <li>• bedömer realistiskt sin egen yrkeskompetens och kan definiera sina egna utvecklingsbehov.</li> </ul>

## Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin yrkesskicklighet genom tillagning av portioner eller måltider för kunder i kundens eller företagets lokaler enligt företagets verksamhetsprinciper. Examinanden visar sin yrkesskicklighet vid arbete som kock, när hon eller han

- planerar och organiserar sitt arbete enligt företagets verksamhetsprinciper
- arbetar självständigt och smidigt som medlem av ett arbetslag
- deltar i arbetet i samband med olika beställningar och i processerna vid förberedelse, tillagning och färdigställande av maträtter och menyer som ger upplevelser och som är lämpliga för beställningen i fråga
- genomför beställningen i kundernas närvaro i en miljö som ger upplevelsen i fråga
- bedömer hur den egna yrkesskickligheten har utvecklats.

De företag som är lämpliga som examensmiljöer har mångsidig beställningsverksamhet. Företagen betjänar beställningskunder.

De arbetsuppgifter som examinandens utför ska vara så omfattande att yrkesskickligheten kan visas och bedömas. Bedömarna observerar och bedömer examinandens arbete och ger en skriftlig bedömning av arbetet. Examinanden kan komplettera sina examensprestationer med dokument som utarbetades under processen och som i bedömd form utgör en del av examinandens bedömningsmaterial.

### 3.6 Drivande av ett företag

#### Krav på yrkesskicklighet

Examinanden kan

- driva ett företag inom sitt eget specialområde

#### Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier)

<b>Examinanden kan driva ett företag inom sitt eget specialområde.</b>	
<b>Föremål för bedömning</b>	<b>Bedömningskriterier</b>
Bedömning av sina förutsättningar att driva ett företag	Examinanden <ul style="list-style-type: none"><li>• granskar och beskriver realistiskt och kritiskt sina egenskaper och sin livssituation med tanke på att driva ett företag</li><li>• bedömer den personliga nyttan och riskerna med att driva ett företag</li><li>• bedömer experters synpunkter och utnyttjar då sin egen yrkeskunnsighet</li><li>• bedömer sin kunnsighet om branschen, konkurrenssituationen och intressentgrupperna</li><li>• drar om möjligt nytta av kontakterna till alla livsområden när det gäller att driva ett företag</li><li>• bedömer med hjälp av experter möjligheterna att använda ett nätverk och riskerna förknip-</li></ul>

	pade med detta med tanke på den egna företagsverksamheten.
Precisering av affärsidén	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kartlägger företagets produkter och tjänster nu och inom den närmaste framtiden</li> <li>• kartlägger de eventuella kunderna och deras behov nu och inom den närmaste framtiden</li> <li>• väljer på goda grunder målgrupper för de egna produkterna och tjänsterna</li> <li>• produktifierar de egna produkterna och tjänsterna</li> <li>• fastställer de fysiska, ekonomiska och mentala resurser som krävs i den egna företagsverksamheten och anger dem i prioritetsordning</li> <li>• gör upp en preciserad affärsidé för den egna företagsverksamheten enligt de bedömningar och val som hon/han gjort.</li> </ul>
Utarbetande av en affärsplan	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beaktar de krav som lagstiftningen ställer på den egna företagsverksamheten</li> <li>• jämför de olika företagsformer som är möjliga inklusive risker, ansvar och skyldigheter</li> <li>• väljer den affärsverksamhetsmodell som på goda grunder kan sägas vara lämpligast med tanke på affärsidén</li> <li>• beskriver de valda kundgrupperna och marknadsföringskanalerna</li> <li>• produktifierar de egna produkterna och tjänsterna med avseende på de valda kundgrupperna och marknadsföringskanalerna</li> <li>• utarbetar en realistisk finansieringsplan för sitt företag</li> <li>• utarbetar en realistisk resultatbudget för sin affärsverksamhet</li> <li>• beskriver hur företagets ekonomiförvaltning är organiserad</li> <li>• utarbetar en skriftlig affärsplan utgående från de lösningar som hon/han valt</li> <li>• bedömer och dryftar vilka möjligheter affärsplanen har att lyckas.</li> </ul>

### Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin yrkesskicklighet när hon eller han tillsammans med experter från olika branscher gör upp en affärsidé och en affärsplan för sitt företag.

Experter inom företagsbranschen bedömer processen vid utarbetandet av affärsidén och affärsplanen och det material som anknyter till dem (en skriftlig beskrivning av affärsidén och affärsplanen) samt deras genomförbarhet och överensstämmelse med kraven på yr-

kesskicklighet, föremålen för bedömning och bedömningskriterierna. Bedömningarna antecknas i bedömningsblanketter. Blanketterna för bedömning av examenstillfällena och de kompletterande dokumenten bildar tillsammans bedömningsmaterialet.

### **3.7 En examensdel från en annan yrkes- eller specialyrkesexamen**

I yrkesexamen för restaurangkock kan en av de valfria examensdelarna vara en examensdel från någon annan yrkes- eller specialyrkesexamen. Intyget över att denna examensdel har avlagts ges alltid av den examenskommission som ansvarar för examen i fråga, och den examenskommissionen som ansvarar för yrkesexamen för restaurangkock erkänner på basis av intyget examensdelen som en del av yrkesexamen för restaurangkock.



# Bilaga

## Beskrivning av restaurangkockens arbete

Restaurangkockar arbetar yrkeskunnigt, självständigt och ansvarsfullt enligt restaurangens/företagets verksamhetsidé och affärsidé. De beaktar arbetsenhetens ekonomiska mål och kvalitetsmål i sitt arbete. De förbehandlar råvarorna så att de får den rätta förädlingsgraden. De tillagar lunch- och middagsmat samt à la carte-portioner och beställningsmat, som de lägger upp på ett ändamålsenligt sätt.

Restaurangkockar deltar i planering av maträtter i ett arbetslag eller självständigt. De arbetar i arbetslag, där det är viktigt att kunna interagera, samarbeta och kommunicera. I sitt arbete beaktar de näringsrekommendationerna, kunderna med specialdieter och kundernas olika kulturbakgrund.

Restaurangkockar uppdelar sitt arbete i faser och organiserar arbetet på eget initiativ. De behärskar de mångsidiga metoder som används vid förberedelse och tillagning enligt affärsidén. De väljer rätt förädlingsgrad för råvarorna och använder råvarorna så att inget svinn uppstår. De har kunskap om den nationella och internationella mat-, dryckes- och umgängeskulturen. De beaktar kundernas individuella behov och förväntningar.

Restaurangkockar kan tillaga flera olika maträtter eller måltider samtidigt och med gott resultat. Deras arbetstempo styrs av antalet kundbeställningar och restaurangens affärsidé. De lägger upp matportionerna och måltiderna vackert och förstår serveringssätten och kuverten. De arbetar så att maten håller jämn kvalitet och ser lockande ut.

Restaurangkockarnas arbete är ett manuellt arbete, och de använder handredskap smidigt och effektivt. De använder restaurangens maskiner och utrustning mångsidigt och säkert. I restaurangkockarnas arbete ingår dessutom rengöring och diskning i produktions- och förrådslokalerna. De följer principerna för hållbar utveckling.

Restaurangkockar klarar de grundläggande uppgifterna inom kundservice och kan presentera maträtterna för kunderna. De kommunicerar med sina arbetskamrater och i kundserviceuppgifter på det andra inhemska språket och på ett främmande språk. Arbetsplatserna inom restaurangbranschen är mångkulturella och man samarbetar och interagerar med olika människor på ett naturligt sätt.

Restaurangkockar sörjer för sin del för trivseln på arbetsplatsen, för utvecklingen av arbetet och kundservicen och för säkerheten i arbetet och för kundsäkerheten. De är väl medvetna om det egna arbetets betydelse i serviceprocessen. De informerar och förhandlar professionellt med de övriga som arbetar i arbetsenheten.

Restaurangkockar arbetar yrkeskunnigt och på ett säljande sätt enligt situationens krav. De granskar även gamla rutiner kritiskt. De samlar in feedback på sitt arbete och utnyttjar den systematiskt och framgångsrikt. De söker information från olika källor med hjälp informations- och kommunikationsteknik. De är medvetna om hur viktigt livslångt lärande är för att de ska kunna upprätthålla yrkesskickligheten.

Tryckt  
ISBN 978-952-13-4975-1  
ISSN 1798-8977

Online  
ISBN 978-952-13-4976-8  
ISSN 1798-8985

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  
[www.utbildningsstyrelsen.fi](http://www.utbildningsstyrelsen.fi)