

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR
KOCK I STORHUSHÅLL 2011**

Föreskrift 26/011/2011

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR
KOCK I STORHUSHÅLL 2011**

Föreskrift 26/011/2011

© Utbildningsstyrelsen 2011

Föreskrifter och anvisningar 2011:35

ISBN 978-952-13-4977-5 (hft.)

ISBN 978-952-13 4978-2 (pdf)

ISSN-L 1798-8977

ISSN 1798-8977 (print)

ISSN 1798-8985 (online)

www.utbildningsstyrelsen.fi

Kopijyvä Oy, Esbo 2012



FÖRESKRIFT

24.11.2011

26/011/2011

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 22/011/2001

Ändrar Utbildningsstyrelsens föreskrift
-

**GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN
FÖR KOCK I STORHUSHÅLL**

Utbildningsstyrelsen har beslutat om grunderna för yrkesexamen för kock i storhushåll. 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 22/011/2001 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 kock i storhushåll 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 kock i storhushåll.....	9
2.1	Kunnande som förutsätts i yrkesexamen för kock i storhushåll.....	9
2.2	Examensdelar.....	9
3	Kraven på yrkesskicklighet för kock i storhushåll och grunderna för bedömning.....	10
3.1	Matlagning i professionellt kök.....	11
	Krav på yrkesskicklighet.....	11
	Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier).....	11
	Sätt att visa yrkesskickligheten.....	14
3.2	Matlagning i storhushåll.....	14
	Krav på yrkesskicklighet.....	14
	Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier).....	14
	Sätt att visa yrkesskickligheten.....	17
3.3	Beställnings- och festservice.....	18
	Krav på yrkesskicklighet.....	18
	Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier).....	18
	Sätt att visa yrkesskickligheten.....	21
3.4	Matlagning med olika produktionsmetoder.....	22
	Krav på yrkesskicklighet.....	22
	Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier).....	22
	Sätt att visa yrkesskickligheten.....	23
3.5	Tillredning av måltider med specialkost.....	24
	Krav på yrkesskicklighet.....	24
	Bedömning (mål för bedömning och bedömningskriterier).....	24
	Sätt att visa yrkesskickligheten.....	28
3.6	En examensdel ur en annan yrkes- eller specialyrkesexamen.....	28
	Bilaga.....	29
	Yrkesbeskrivning av arbetet för kockar i storhushåll.....	29

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 kock i storhushåll

2.1 Kunnande som förutsätts i yrkesexamen för kock i storhushåll

De som avlagt yrkesexamen för kock i storhushåll har breda färdigheter i att arbeta professionellt i storhushåll. De tillreder mat och betjänar kunder samt har förutsättningar för att upprätthålla och utveckla sin yrkesskicklighet.

Kockar i storhushåll är experter på att erbjuda matservice och kockarnas uppgift är att självständigt, ekonomiskt och förstklassigt tillreda och bjuda på näringsrika och njutbara portioner och måltidshelheter.

En noggrannare arbetsbeskrivning för kockar i storhushåll finns i bilagan.

De som har avlagt examen kan arbeta i till exempel storhushållskök och personalrestauranger.

2.2 Examensdelar

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

Examensdelarna i yrkesexamen för kock i storhushåll är:

Obligatorisk del:

1. Matlagning i professionellt kök

Valbara delar:

2. Matlagning i storhushåll
3. Beställnings- och festservice
4. Matlagning med olika produktionsmetoder
5. Tillredning av måltider med specialkost
6. En examensdel ur en annan yrkes- eller specialyrkesexamen

3 Kraven på yrkesskicklighet för kock i storhushåll och grunderna för bedömning

Yrkesskickligheten som förutsätts i examensgrunderna påvisas i enlighet med planen för anordnande av yrkesexamen för kock i storhushåll 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 verksamhets sätt.

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 kock i storhushåll 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, föremål för bedömningen 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 professionellt kök

Krav på yrkesskicklighet

Examinanden kan

- planera sina arbetsuppgifter i ett professionellt kök
- arbeta som kock med matlagningsuppgifterna i ett professionellt kök
- fungera i en arbetsgemenskap.

Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier)

Examinanden kan planera arbetsuppgifter i ett professionellt kök.	
Föremål för bedömning	Bedömningskriterier
Planering av det egna arbetet	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• sätter sig in i menyer och livsmedelsprodukter som ska beställas samt planerar sin arbetsdag och nästa arbetsskift utgående från de tjänster som behövs• beaktar vid planeringen specialdieter, näringsrekommendationer och vegetarisk kost samt religioners/kulturers matkutym som en del av matlagningen• utnyttjar recept eller styrsystemet för produktionen när han/hon beräknar eller uppskattar åtgången av råvaror för de livsmedelsprodukter som ska tillredas• väljer matlagningsmetoder, -apparater och redskap enligt produktionssätt.
En lönsam och ekonomisk verksamhet	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• minimerar uppkomsten av spill genom god planering, rätt tidsplanering och genom behandlingen av råvarorna• planerar sitt arbete med hänsyn till hållbar utveckling och ger akt på hur energieffektiv verksamhetsmiljön är• utnyttjar säkert och professionellt tidigare tillredd mat• gör en realistisk bedömning av den egna verksamhetens inverkan på och betydelse för lönsamheten inom företagets köksverksamhet.
Examinanden kan arbeta som kock med matlagningsuppgifterna i ett professionellt kök.	
Förbehandling av maträtterna	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• reserverar och förbehandlar råvaror enligt lunch-, representations- och bokningskoncept samt enligt sin egen arbetsplan• hanterar råvaror i olika förädlingsstadier profes-

	<p>sionellt</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder arbetsredskap och -metoder mångsidigt • behärskar flera olika arbetsskeden samtidigt.
Tillredning av maträtter	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • organiserar sitt arbetsställe så att det fungerar väl • delar in matlagningen i moment och ser till att det finns tillräckligt med mat beroende på åtgången • tillreder samtidigt flera olika maträtter och portioner med hjälp av maskiner och apparater samt lägger fram maten smidigt och vid rätt tidpunkt • tillreder maträtter och måltidshelheter utgående från kundernas behov med hänsyn till nationella näringsrekommendationer och näringsrekommendationerna för specialgrupper samt med hänsyn till specialdieter, vegetarisk kost och olika religioners/kulturers matkutym • tillreder vid behov café- och vitrinprodukter samt bakar matbröd • sköter professionellt olika maträtters karaktäristiska kryddning • sköter om och ansvarar för ordningen och rengöringen vid sitt arbetsställe för varje arbetsskede under hela matlagningsprocessen.
Tidsplanering och uppdelning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillreder maten i rätt tid och så att maten uppfyller kraven på kvalitet och näring • delar professionellt upp sina arbetsuppgifter i mindre moment • är beredd på föränderliga situationer och kan omorganisera sina uppgifter på lämpligt vis.
Färdigställande och uppläggning av maträtterna	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • provsmakar de livsmedelsprodukter som ska serveras och kontrollerar deras smak, konsistens, utseende och temperatur samt åtgärdar det som behövs • tar prover av maträtterna och mäter temperaturen enligt planen för egenkontroll • förpackar och/eller lägger upp produkterna enligt affärsidén.

Bemötande av kunder	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar enligt serviceprinciperna i arbetsplatsens kundutrymmen • presenterar initierat maträtter och vet vilka råvaror som har använts samt hur de passar för kundernas behov • betjänar kunden med honom/henne i fokus, är artig och behandlar alla kunder lika • uppträder naturligt med kunder och/eller medlemmar i arbetsgemenskapen som kommer från andra kulturer eller har en annan språkbakgrund • kommunicerar inom arbetsgemenskapen eller betjänar kunderna på det andra inhemska språket och på ett främmande språk • ser till att kundutrymmena är prydliga enligt praxis på arbetsplatsen.
Examinanden kan arbeta i en arbetsgemenskap.	
Deltagande i en arbetsgemenskap	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer gällande lagstiftning för branschen • följer anvisningarna och bestämmelserna för arbetsplatsen samt förbinder sig till arbetsplatsens mål och verksamhetsätt • följer kollektivavtalet för branschen och förstår vilken inverkan avtalets bestämmelser har på det egna arbetet • visar inom arbetsgemenskapen uppskattning gentemot sitt arbete och sina kolleger • utför sina arbetsuppgifter smidigt och prioriterar arbetsuppgifterna enligt hur viktiga och brådskande de är • tar egna initiativ och slutför sitt arbete • sköter ansvarsfullt sin del av informationsgången inom arbetsgemenskapen • instruerar och ger vid behov handledning till personer som utför inläring i arbetet på ett professionellt och positivt sätt
Bedömning och utveckling av yrkesskickligheten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ger konstruktiv kritik för att utveckla verksamheten inom arbetsgemenskapen • tar emot respons för sin verksamhet och omsätter systematiskt och framgångsrikt denna i sitt arbete • gör som medlem av arbetsgemenskapen en realistisk bedömning av sin egen yrkeskunskap utgående från kraven för branschen • upprätthåller och utvecklar mångsidigt sitt kun-

	nande genom tillförlitliga nationella och internationella informationskällor och experter samt genom informationsspridning och praktiska försök.
--	--

Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsprocesser. Lämpliga miljöer är personalrestauranger, daghem, läroinrättningar, försvarsmakten samt vård- och omsorgsinrättningar där det vid olika tidpunkter och enligt avtal tillreds och serveras ett flertal olika rätter, måltider och eventuellt take away-produkter för kundföretagets personal och gäster samt där konferensservering och representationstillställningar sköts vid behov.

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i att arbeta som kock genom att

- planera och organisera sitt arbete enligt verksamhetsprinciperna för ett storkök
- arbeta självständigt och smidigt i storköket som medlem av arbetsgruppen
- delta i förbehandlings-, tillrednings- och färdigställandeprocesserna av maträtter
- bedöma hur den egna yrkesskickligheten har utvecklats.

Kvaliteten på och omfattningen av examinandens arbetsuppgifter ska vara tillräcklig och mångsidig för att yrkesskickligheten ska kunna visas och bedömas. Bedömarna följer med och bedömer examinandens arbete och ger ett skriftligt utlåtande. Examinanden kan komplettera sina examensprestationer med skriftliga dokument som tillkommit under arbetsprocessen och som efter att de bedömts utgör en del av bedömningsmaterialet för examinanden.

3.2 Matlagning i storhushåll

Krav på yrkesskicklighet

Examinanden kan

- planera sina arbetsuppgifter i ett storhushåll
- arbeta med matlagning i ett storhushåll, både som kock och som medlem av arbetsgruppen
- fungera i en arbetsgemenskap.

Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier)

Examinanden kan planera sina arbetsuppgifter i ett storhushåll.	
Föremål för bedömning	Bedömningskriterier
Planering av det egna arbetet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • fördjupar sig i menyn, recepten, råvarorna och beställningarna samt i kundernas näringsmässiga specialkrav och övriga eventuella specialkrav som gäller måltiden • utnyttjar recept eller styrsystemet för produktio-

	<p>nen när han/hon beräknar eller uppskattar åtgången av råvaror för de livsmedelsprodukter som ska tillredas</p> <ul style="list-style-type: none"> • väljer matlagningsmetoder, -maskiner och hjälpmedel enligt produktionssätt • informerar ansvarsfullt personalen på följande arbetsskift.
<p>Examinanden kan arbeta med matlagning i ett storhushåll, både som kock och som medlem av arbetsgruppen.</p>	
Föremål för bedömning	Bedömningskriterier
Förbehandling av maträtterna	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • reserverar och förbehandlar råvaror enligt arbetsplanen • reserverar tillräckligt med kärl och redskap enligt behoven • förgräddar och förbehandlar livsmedelsprodukter enligt sin arbetsplan • tillämpar recept professionellt enligt arbetsplatsens styrsystem för produktionen • förbereder på eget initiativ och ansvarsfullt arbetsuppgifterna inför nästa arbetsskift.
Tillredning av maträtter	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • organiserar sitt arbetsställe så att den fungerar väl • förbereder självständigt och ansvarsfullt de olika maträtterna och måltidshelheterna på arbetsplatsen enligt arbetsplanen och med hänsyn till maskinernas och apparaternas kapacitet • tillreder maträtter och måltidshelheter utgående från kundernas behov med hänsyn till nationella näringsrekommendationer och näringsrekommendationerna för specialgrupper samt med hänsyn till specialdieter, vegetarisk kost och olika religioners matkutym • sköter professionellt olika maträtters karaktäristiska kryddning • beaktar i sitt arbete variationer i antalet kunder och fördelar tiden för tillredning av mat enligt åtgången • har hand om och ansvarar för ordningen och rengöringen vid sitt arbetsställe för varje arbetsskede under hela tillredningsprocessen.

Tidsplanering och uppdelning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillreder maten i rätt tid och så att maten uppfyller kraven på kvalitet och näring • delar professionellt upp sina arbetsuppgifter i mindre moment • är beredd på föränderliga situationer och kan omorganisera sina uppgifter på lämpligt vis.
Färdigställande och uppläggning av maträtterna	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • provsmakar de livsmedelsprodukter som ska serveras och kontrollerar deras konsistens, utseende och temperatur samt åtgärdar det som behövs • tar prover av maträtterna och mäter temperaturen enligt planen för egenkontroll • gör vid behov tydliga anteckningar på serverings-/transportkärlen för de maträtter som han/hon har tillagat • lägger upp maträtterna och måltidshelheterna vid centraliserad distribution och/eller • förpackar maten i lämpliga transport- och serveringskärl för decentraliserad distribution.
En lönsam och ekonomisk verksamhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimerar uppkomsten av spill genom god planering, rätt tidsplanering och genom behandlingen av råvarorna • planerar det egna arbetet med hänsyn till hållbar utveckling och ger akt på hur energieffektiv verksamhetsmiljön är • utnyttjar säkert och professionellt tidigare tillredd mat • gör en realistisk bedömning av den egna verksamhetens inverkan på och betydelse för lönsamheten inom företagets köksverksamhet.
Bemötande av kunder	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer arbetsplatsens serviceprinciper i sitt arbete • presenterar initierat livsmedelsprodukterna och vet vilka råvaror som har använts samt hur de passar för kundernas behov • betjänar kunden med honom/henne i fokus, är artig och behandlar alla kunder lika • uppträder naturligt med kunder och/eller medlemmar i arbetsgemenskapen som kommer från andra kulturer eller har en annan språkbakgrund.

Examinanden kan arbeta i en arbetsgemenskap.	
Föremål för bedömning	Bedömningskriterier
Deltagande i en arbetsgemenskap	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer gällande lagstiftning för branschen • följer anvisningarna och bestämmelserna för arbetsplatsen samt förbinder sig till arbetsplatsens mål och verksamhetsätt • följer kollektivavtalet för branschen och förstår vilken inverkan avtalets bestämmelser har på det egna arbetet • visar inom arbetsgemenskapen uppskattning gentemot sitt arbete och sina kolleger • utför sina arbetsuppgifter smidigt och prioriterar arbetsuppgifterna enligt hur viktiga och brådskande de är • tar egna initiativ och slutför sitt arbete • sköter ansvarsfullt sin del av informationsgången inom arbetsgemenskapen • introducerar och handleder vid behov personer som utför inläring i arbetet på ett sakkunnigt och positivt sätt.
Bedömning och utveckling av yrkesskickligheten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ger konstruktiv kritik för att utveckla verksamheten inom arbetsgemenskapen • tar emot respons för sin verksamhet och omsätter systematiskt och framgångsrikt denna i sitt arbete • gör som medlem av arbetsgemenskapen en realistisk bedömning av sin egen yrkeskunskap utgående från kraven för branschen • upprätthåller och utvecklar mångsidigt sitt kunnande genom tillförlitliga nationella och internationella informationskällor och experter samt genom informationsspridning och praktiska försök.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i praktiskt arbete. Lämpliga miljöer är storkök där antalet kunder överstiger 200. I ett storkök tillreds olika maträtter eller måltider som serveras direkt till kunderna eller som transporteras för att serveras till kunderna.

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i att arbeta som kock genom att

- planera och organisera sitt arbete enligt verksamhetsprinciperna för ett storkök
- arbeta självständigt och smidigt i storköket som medlem av arbetsgruppen
- delta i förbehandlings-, tillrednings- och färdigställandeprocesserna av olika maträtter
- bedöma hur den egna yrkesskickligheten har utvecklats.

Kvaliteten på och omfattningen av examinandens arbetsuppgifter ska vara tillräcklig och mångsidig för att yrkesskickligheten ska kunna visas och bedömas. Bedömarna följer med och bedömer examinandens arbete och ger ett skriftligt utlåtande. Examinanden kan komplettera sina examensprestationer med skriftliga dokument som tillkommit under arbetsprocessen och som efter att de bedömts utgör en del av bedömningsmaterialet för examinanden.

3.3 Beställnings- och festservice

Krav på yrkesskicklighet

Examinanden kan

- arbeta med matlagning inom beställnings- och festservice
- arbeta med kundbetjäning inom beställnings- och festservice
- delta i en arbetsgemenskap

Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier)

Examinanden kan arbeta med matlagingsuppgifter inom beställnings- och festservice.	
Föremål för bedömning	Bedömningskriterier
Planering av beställnings- och festservice i en arbetsgrupp	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• bekantar sig med evenemangets natur, kundens önskemål och vid behov med de lokaler som kunden har valt• deltar i planeringen av evenemanget som en ansvarsfull medlem av arbetsgruppen• utnyttjar i planeringen sitt kunnande i nationell och internationell mat-, dryckes- och umgängeskultur• utnyttjar vid behov närproducerade och ekologiska livsmedelsprodukter från regionen• beaktar vid behov särskilda behov och krav för evenemanget• försäkras sig för egen del om att evenemanget är lönsamt genom att välja rätt råvaror och arbetsmetoder.

Planering av det egna arbetet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • fördjupar sig i menyn, recept och specialdieter • utnyttjar recept eller styrsystemet för produktionen när han/hon beräknar eller uppskattar andelen råvaror för de livsmedelsprodukter som ska tillredas • gör en tidsplanering för sina dagliga arbetsuppgifter och enligt tidsplanen för tillställningen • utnyttjar mångsidigt verksamhetsprinciperna för hållbar utveckling och kan motivera sin verksamhet.
En lönsam och ekonomisk verksamhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimerar uppkomsten av spill genom god planering, rätt tidsplanering och genom behandlingen av råvarorna • planerar det egna arbetet med hänsyn till hållbar utveckling och ger akt på hur energieffektiv verksamhetsmiljön är • utnyttjar säkert och professionellt tidigare tillredd mat • gör en realistisk bedömning av den egna verksamhetens inverkan på och betydelse för lönsamheten inom företagets köksverksamhet.
Förberedelser och förbehandling av maträtter	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • förbehandlar livsmedelsprodukterna enligt arbetsplanen • tidsplanerar sina arbetsuppgifter så att maten blir klar i rätt tid • tillreder mångsidigt olika slag av högklassig beställd mat och festmat samt salta och söta bakverk • tillreder maträtter och måltidshelheter enligt planen • provsmakar de livsmedelsprodukter som ska serveras och kontrollerar deras konsistens, utseende och temperatur samt åtgärdar det som behövs • bedömer sensoriskt kvaliteten på de livsmedelsprodukter som han/hon har tillrett • tar prover av maträtterna och kontrollerar temperaturen enligt planen för egenkontroll • packar vid behov de livsmedelsprodukter han/hon har tillrett i lämpliga transport- och serveringskärl samt ser till att de märks på det sätt som behövs.

Färdigställande och uppläggning av maträtterna	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • försäkrar sig om kvaliteten på livsmedelsprodukterna • färdigställer och lägger upp livsmedelsprodukterna anpassat till evenemang och serveringssätt • kontrollerar att livsmedelsprodukterna har rätt temperatur, räcker till och håller kvaliteten genom hela tillställningen.
Examinanden kan arbeta med kundbetjäning inom beställnings- och festservice.	
Bemötande av en kund	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • dekorerar och dukar i kundlokaliteterna enligt kundens önskemål och enligt arbetsplanen • iakttar dresskoden för arbetsuppgiften eller tillställningen • informerar personalen om livsmedelsprodukterna utgående från typ av evenemang • betjänar kunden utgående från typ av tillställning, har honom/henne i fokus och är artig • presenterar och serverar vid behov mat och dryck till kunderna • utför efterarbetet smidigt, effektivt och enligt överenskommelse tillsammans med arbetsgruppen.
Examinanden kan fungera i en arbetsgemenskap.	
Föremål för bedömning	Bedömningskriterier
Att fungera i en arbetsgemenskap	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer gällande lagstiftning för branschen • följer anvisningarna och bestämmelserna för arbetsplatsen samt förbinder sig till arbetsplatsens mål och verksamhetsätt • följer kollektivavtalet för branschen och förstår vilken inverkan avtalets bestämmelser har på det egna arbetet • visar inom arbetsgemenskapen uppskattning gentemot sitt arbete och sina kolleger • utför sina arbetsuppgifter smidigt och prioriterar arbetsuppgifterna enligt hur viktiga och brådskande de är • tar egna initiativ och slutför sitt arbete • sköter ansvarsfullt sin del av informationsgången inom arbetsgemenskapen • introducerar och handleder vid behov personer som utför inläring i arbetet på ett sakkunnigt och positivt sätt.

<p>Bedömning och utveckling av yrkesskickligheten</p>	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ger konstruktiv kritik för att utveckla verksamheten inom arbetsgemenskapen • tar emot respons för sin verksamhet och omsätter systematiskt och framgångsrikt denna i sitt arbete • gör som medlem av arbetsgemenskapen en realistisk bedömning av sin egen yrkeskunskap utgående från kraven för branschen • upprätthåller och utvecklar mångsidigt sitt kunnande genom tillförlitliga nationella och internationella informationskällor och experter samt genom informationsspridning och praktiska försök.
---	---

Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att laga mat och ge kundbetjäning i praktiska arbetsprocesser. Lämpliga miljöer är företag och organisationer inom branschen där olika beställnings- och festmåltider samt salta och söta bakverk tillagas och serveras. Evenemangen kan arrangeras i företagets eller kundens lokaler.

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i att arbeta som kock både självständigt och som medlem av arbetsgruppen genom att

- planera beställnings- och festservice som medlem av arbetsgruppen för tillställningen och med iakttagande av företagets verksamhetsprinciper
- delta i förbehandlingen, tillredningen och färdigställandet av olika maträtter
- delta i dekorerings-, duknings-, skötsel- och efterarbetet av evenemangets lokaler och i efterarbetet i de lokaler där kundbetjäningen sker
- utvärdera utvecklingen av den egna yrkesskickligheten

Kvaliteten på och omfattningen av examinandens arbetsuppgifter ska vara tillräcklig och mångsidig för att yrkesskickligheten ska kunna visas och bedömas. Bedömarna följer med och bedömer examinandens arbete och ger ett skriftligt utlåtande. Examinanden kan komplettera sina examensprestationer med skriftliga dokument som tillkommit under arbetsprocessen och som efter att de bedömts utgör en del av bedömningsmaterialet för examinandens.

3.4 Matlagning med olika produktionsmetoder

Krav på yrkesskicklighet

Examinanden kan

- arbeta som kock med matlagningen i ett produktionskök
- arbeta i en arbetsgemenskap.

Bedömning (föremål för bedömning och bedömningskriterier)

Examinanden kan arbeta som kock med matlagningen i ett produktionskök.	
Föremål för bedömning	Bedömningskriterier
Iakttagande av arbetsplanen	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• använder professionellt recepten för den aktuella produktionsmetoden• följer ansvarsfullt receptet till punkt och pricka• planerar sina arbetsuppgifter enligt metoden för matproduktion• planerar sakkunnigt sina arbetsuppgifter med hänsyn till kökets övriga verksamhet• arbetar enligt verksamhetsprinciperna för hållbar utveckling och kan motivera sin verksamhet.
Behärskande av matlagningsprocessen	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• kontrollerar maskinerna och apparaterna för matproduktionsmetoden enligt planen för egenkontroll• reserverar råvaror genom att noggrant mäta och väga upp dem enligt receptet• följer omsorgsfullt och noggrant kraven på matproduktionsmetod i planen för egenkontroll• hanterar de råvaror som krävs för matproduktionsmetoden på arbetsplatsen samt känner till råvarornas egenskaper och hur de förändras under tillredningsprocessen• följer noggrant den på förhand planerade arbetsordningen• tillreder livsmedelsprodukter enligt den matproduktionsmetod som han/hon har valt• följer de hanterings- och förvaringstemperaturer som recepten anger för matproduktionsmetoderna• förpackar de färdiga livsmedelsprodukterna i lämpliga serverings- och transportkärl samt märker dem på det sätt som behövs• följer och använder noggrant arbetsplatsens ergonomianvisningar samt ergonomiska apparater och redskap• ser till och ansvarar för ordningen och renligheten

	<p>på arbetsplatsen för varje arbetsskede under tillredningsprocessen</p> <ul style="list-style-type: none"> • agerar på goda grunder när det gäller tillredningsprocesserna inom arbetsplatsens matproduktionsmetod.
Examinanden kan fungera i en arbetsgemenskap.	
Föremål för bedömning	Bedömningskriterier
Att fungera i en arbetsgemenskap	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer gällande lagstiftning för branschen • följer anvisningarna och bestämmelserna för arbetsplatsen samt förbinder sig till arbetsplatsens mål och verksamhetsätt • följer kollektivavtalet för branschen och förstår vilken inverkan avtalets bestämmelser har på det egna arbetet • visar inom arbetsgemenskapen uppskattning gentemot sitt arbete och sina kolleger • utför sina arbetsuppgifter smidigt och prioriterar arbetsuppgifterna enligt hur viktiga och brådskande de är • tar egna initiativ och slutför sitt arbete • sköter ansvarsfullt sin del av informationsgången inom arbetsgemenskapen • introducerar och handleder vid behov personer som utför inläring i arbetet på ett sakkunnigt och positivt sätt.
Bedömning och utveckling av yrkesskickligheten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ger konstruktiv kritik för att utveckla verksamheten inom arbetsgemenskapen • tar emot respons för sin verksamhet och omsätter systematiskt och framgångsrikt denna i sitt arbete • gör som medlem av arbetsgemenskapen en realistisk bedömning av sin egen yrkeskunskap utgående från kraven för branschen • upprätthåller och utvecklar mångsidigt sitt kunnande genom tillförlitliga nationella och internationella informationskällor och experter samt genom informationsspridning och praktiska försök.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsprocesser i ett produktionskök. Lämpliga miljöer är professionella kök och storkök där anläggnings- och utrymmeskapaciteten samt styrsystemet för produktionen har beaktats med hänsyn till matproduktionsmetod. Sådana matproduktionsmetoder är till exempel Cook and Chill och kallmatsproduktion.

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i att arbeta som kock både självständigt och som medlem av arbetsgruppen genom att

- delta i förbehandlingen och tillredningen av olika maträtter
- utvärdera utvecklingen av sin egen yrkesskicklighet

Kvaliteten på och omfattningen av examinandens arbetsuppgifter ska vara tillräcklig och mångsidig för att yrkesskickligheten ska kunna visas och bedömas. Bedömarna följer med och bedömer examinandens arbete och ger ett skriftligt utlåtande. Examinanden kan komplettera sina examensprestationer med skriftliga dokument som tillkommit under arbetsprocessen och som efter att de bedömts utgör en del av bedömningsmaterialet för examinanden.

3.5 Tillredning av måltider med specialkost

Krav på yrkesskicklighet

Examinanden kan

- planera sina arbetsuppgifter gällande tillredning av måltider med basmat och specialkost
- verka som kock och som medlem av arbetsgruppen med att tillreda av måltider med basmat och specialkost
- delta i en arbetsgemenskap och utveckla sitt kunnande utgående från målen och verksamhetsprinciperna för storkök.

Bedömning (mål för bedömning och bedömningskriterier)

Examinanden kan planera sina arbetsuppgifter gällande tillredning av måltider med basmat och specialkost.	
Mål för bedömning	Bedömningskriterier
Planering av det egna arbetet	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• utnyttjar specialkostmenyer och -recept utgående från arbetsplatsens basmatsedel när han/hon planerar matlagningen samt utnyttjar det tillgängliga utbudet av speciallivsmedel• sätter sig in i menyn, recepten, råvarorna och beställningarna samt i kundernas krav på näringsriktig mat och andra eventuella specialkrav i samband med måltiden• är med och planerar inköp av speciallivsmedel och gör vid behov beställningar enligt praxis på arbetsplatsen• väljer matlagningsmetoder, -apparater och redskap enligt produktionsätt och med hänsyn till tillredningen av specialkost• planerar sina arbetsuppgifter inom matlagningen med hänsyn till kundernas specialdieter

	<ul style="list-style-type: none"> • kontrollerar att näringsrekommendationerna åtföljs och att de viktigaste näringsämnenas fås via baskosten och specialkosten med hjälp av ett näringsprogram • informerar ansvarsfullt nästa arbetsskift.
En lönsam och ekonomisk verksamhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimerar uppkomsten av spill genom god planering, rätt tidsplanering och genom behandlingen av råvarorna • bedömer och räknar med hjälp av recept eller med styrsystemet för produktionen ut åtgången av råvaror för de livsmedelsprodukter som ska tillredas • planerar det egna arbetet med hänsyn till hållbar utveckling och ger akt på hur energieffektiv verksamhetsmiljön är • utnyttjar säkert och professionellt tidigare tillredd mat • gör en realistisk bedömning av den egna verksamhetens inverkan på och betydelse för lönsamheten inom företagets köksverksamhet.
<p>Examinanden kan verka som kock och som medlem av arbetsgruppen med att tillreda måltider med basmat och specialkost.</p>	
Föremål för bedömning	Bedömningskriterier
Förbehandling av maträtter	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • reserverar och förbehandlar råvarorna enligt arbetsplanen • reserverar de kärl och redskapsom behövs • förgräddar och förbehandlar livsmedelsprodukterna enligt arbetsplanen • följer omsorgsfullt och noggrant recepten för bas- och specialkostmenyerna enligt arbetsplatsens styrsystem för produktionen • hanterar specialdietprodukterna med speciell varsamhet • behärskar flera arbetsskeden samtidigt • förbereder arbetsuppgifterna för nästa skift på eget initiativ och ansvarsfullt.
Färdigställande av maträtter	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • organiserar sitt arbetsställe så att det fungerar väl • tillreder självständigt och ansvarsfullt de olika maträtterna och måltidshelheterna på arbetsplatsen enligt arbetsplanen och med hänsyn till maskinernas och apparaternas kapacitet • tillreder maträtter och måltidshelheter utgående

	<p>från kundernas behov med hänsyn till nationella näringsrekommendationer och näringsrekommendationerna för specialgrupper, specialdieter och vegetarisk kost samt olika religioners matkulturer</p> <ul style="list-style-type: none"> • sköter professionellt olika maträtters karaktäristiska kryddning • tillreder maträtterna till en för dem lämplig mognadsgrad och beaktar därvid hur eventuell varmhållning påverkar produktens utseende, livsmedelssäkerhet och näringsvärde • bakar sådana bakverk för specialdieter som utgör praxis på arbetsplatsen • sköter om och ansvarar för ordningen och rengöringen vid sitt arbetsställe för varje arbetsskede under hela matlagingsprocessen.
Tidsplanering och uppdelning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillreder maten i rätt tid och så att maten uppfyller kraven på kvalitet och näring • delar professionellt upp sina arbetsuppgifter i mindre moment • är beredd på föränderliga situationer och kan omorganisera sina uppgifter på lämpligt vis.
Färdigställande och uppläggning av maträtterna	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • provsmakar de livsmedelsprodukter som han/hon har tillrett och kontrollerar deras konsistens, utseende och temperatur samt åtgärdar det som behövs • tar prover av maträtterna och mäter temperaturen enligt planen för egenkontroll • märker vid behov tydligt ut serverings-/transportkärnen för de måltider med bas- och specialkost som han/hon har tillrett • lägger upp maträtterna och måltidshelheterna vid centraliserad distribution och/eller • förpackar maten i lämpliga transport- och serveringskärl för decentraliserad distribution.
Bemötande av en kund som behöver specialkost	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunder som behöver specialkost enligt verksamhetsställets serviceprinciper • presenterar sakkunnigt livsmedelsprodukter och vet vilka råvaror som har använts samt hur de passar kundens specialdiet • betjänar kunden med honom/henne i fokus, är artig och behandlar alla kunder lika • uppträder naturligt med kunder och/eller medlemmar i arbetsgemenskapen som kommer från

	<p>andra kulturer eller har en annan språkbakgrund.</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar engagerat enligt arbetsplatsens verksamhetsprinciper och servicekultur.
<p>Examinanden kan fungera i en arbetsgemenskap och utveckla sitt kunnande utgående från målen och verksamhetsprinciperna för storkök.</p>	
Föremål för bedömning	Bedömningskriterier
Att fungera i en arbetsgemenskap	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer gällande lagstiftning för branschen • följer anvisningarna och bestämmelserna för arbetsplatsen samt förbinder sig till arbetsplatsens mål och verksamhetsätt • följer kollektivavtalet för branschen och förstår vilken inverkan avtalets bestämmelser har på det egna arbetet • visar inom arbetsgemenskapen uppskattning gentemot sitt arbete och sina kolleger • utför sina arbetsuppgifter smidigt och prioriterar arbetsuppgifterna enligt hur viktiga och brådskande de är • tar egna initiativ och slutför sitt arbete • sköter ansvarsfullt sin del av informationsgången inom arbetsgemenskapen • introducerar och handleder vid behov personer som utför inläring i arbetet på ett sakkunnigt och positivt sätt.
Bedömning och utveckling av yrkesskickligheten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ger konstruktiv kritik för att utveckla verksamheten inom arbetsgemenskapen • tar emot respons för sin verksamhet och drar systematiskt och framgångsrikt nytta av den • gör som medlem av arbetsgemenskapen en realistisk bedömning av sin egen yrkeskunskap utgående från kraven för branschen • upprätthåller och utvecklar mångsidigt sitt kunnande genom tillförlitliga nationella och internationella informationskällor och experter samt genom informationsspridning och praktiska försök.

Sätt att visa yrkesskicklighet

Examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att tillreda de olika maträtterna och måltiderna på menyn för kunder som vill ha bas- och specialdiät. Lämpliga miljöer är storhushåll och storkök som förutom basmat dagligen förbereder olika måltider med specialkost.

Examinanden visar sin yrkesskicklighet i att arbeta som kock genom att

- planera och organisera sitt arbete enligt företagets verksamhetsprinciper
- arbeta självständigt och smidigt i ett storkök, både självständigt och som en medlem av arbetsgruppen
- delta i förbehandlingen, tillredningen och färdigställandet av olika rätter med bas- och specialkost
- utvärdera utvecklingen av den egna yrkesskickligheten.

Kvaliteten på och omfattningen av examinandens arbetsuppgifter ska vara tillräcklig och mångsidig för att yrkesskickligheten ska kunna visas och bedömas. Bedömarna följer med och bedömer examinandens arbete och ger ett skriftligt utlåtande. Examinanden kan komplettera sina examensprestationer med skriftliga dokument som tillkommit under arbetsprocessen och som efter att de bedömts utgör en del av bedömningsmaterialet för examinanden.

3.6 En examensdel ur en annan yrkes- eller specialyrkesexamen

Examinanden kan i yrkesexamen för kock i storhushåll inkludera en examensdel ur en annan yrkes- eller specialyrkesexamen som valfri del. Betyget över den avlagda examensdelen utfärdas alltid av den examenskommission som ansvarar för respektive examen, varefter examenskommissionen som ansvarar för yrkesexamen för kock i storhushåll på basis av betyget erkänner examensdelen som en del av yrkesexamen för kock i storhushåll.

Bilaga

Yrkesbeskrivning av arbetet för kockar i storhushåll

Kockar i storhushåll utför sitt arbete självständigt eller som medlemmar av en arbetsgrupp och arbetar med olika slag av matlagnings- och kundbetjäningssuppgifter i ett professionellt kök. De arbetar utgående från arbetsplatsens verksamhets- och affärsidé. Ett storkök tillreder och serverar måltider samt har hand om café- och mötestjänster och representationssammansamlingar. Det dagliga produktsortimentet är mångsidigt och kunden har möjlighet att välja mellan flera av dagens måltider eller alternativ. Kockar i storhushåll arbetar dagtid eller i skift.

Kockar i storhushåll följer i sitt arbete arbetsplatsens mål för ekonomi, kvalitet och miljövänlighet. I sitt arbete förbehandlar de råvaror och tillreder måltidshelheter, representationsrätter och bakverk samt vitrinprodukter, som de lägger fram på ett ändamålsenligt sätt. De deltar som medlemmar av arbetsgruppen i planeringen och genomförandet av menyn, olika representationssammansamlingar och fester.

Kockar i storhushåll tillreder smakliga måltidshelheter som motsvarar kundernas behov och förväntningar. Vid matlagningen följer de recept, som de kan förändra och anpassa enligt kundmängden. Kockar i storhushåll känner till nationella och internationella mat-, dryckes- och umgängeskulturer. De beaktar specialdieter, näringsrekommendationer och vegetariska matvanor samt olika religioners kostbestämmelser.

I storhushållskockarnas arbete betonas planeringen av arbetet. Tillredningen av maten kräver att kockarna i storhushåll kan välja råvaror av rätt förädlingsgrad, är bra på att organisera, tidsplanera och dela upp sitt arbete. De delar upp matlagningen så att det inte uppstår något överflödigt svinn. I sin verksamhet använder de maskiner och apparater på ändamålsenligt vis.

De deltar vid behov i försäljnings- och serveringsuppgifter. De svarar för servisvård och för utrymmenas renlighet och trivsel. Kockar i storhushåll tar emot livsmedel och förvarar dem enligt instruktionerna i planen för egenkontroll. De ser till att maten förpackas för kyl- och värmetransporter.

Kockar i storhushåll ser för egen del till att arbetet och kundbetjäningen utvecklas, att arbetsgemenskapen är trivsamt samt sköter arbetarskydd och kundsäkerhet. De känner väl till sitt arbete som en del av betjäningssprocessen. De informerar och förhandlar professionellt inom arbetsgemenskapen. De kommunicerar inom arbetsgemenskapen och i arbetsuppgifterna inom kundbetjäningen minst på det andra inhemska och på ett främmande språk.

Kockar i storhushåll arbetar professionellt och med sinne för försäljning på det sätt som situationen kräver. De granskar även välbekant praxis ur en kritisk synvinkel. De samlar in respons om sin verksamhet och utnyttjar denna systematiskt och framgångsrikt. De söker information ur olika källor med hjälp av data- och informationsteknik. De är medvetna om betydelsen av livslångt lärande för att upprätthålla yrkeskunskapen.

Tryckt
ISBN 978-952-13-4977-5
ISSN 1798-8977

Online
ISBN 978-952-13-4978-2
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