

# Eksamen

26.05.2020

RFG2001 Råvarer og produksjon

**Programområde:** Programområde for kokk- og servitørfag

# Nynorsk

## Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timar.
<b>Hjelpemiddel</b>	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å kunne utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kjelder</b>	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal dei alltid førast opp på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei.</p> <p>Du skal føre opp forfattar og fullstendig tittel på både lærebøker og annan litteratur. Dersom du bruker utskrift eller sitat frå Internett, skal du føre opp nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderinga</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeidsplan</li><li>• <i>Menyplanlegging</i></li><li>• Tillagingsmetodar</li><li>• Råvarebehandling</li><li>• Hygiene/Mattryggleik</li><li>• Kvalitetsvurdering</li><li>• Økonomi</li></ul>

# Oppgåve 1

## RFG2001 Råstoff og Produksjon

### Situasjonsbeskriving:

Du er kokk og tilsett på ein restaurant på heimstaden din. Dette er ein restaurant som er kjent for å bruke lokale råvarer. Dessutan jobbar han mot matsvinn.

Restauranten din har fått i oppdrag å komme med eit forslag til gjennomføring av ein konferanse i februar for 90 personar.

### Oppgåve.

Oppgåva di er å komme med forslag til ein trerettars lunsjmeny til konferansen. Det skal òg følgje med drikkevarer. I tillegg må du foreslå ein firerettars festmeny av høg prisklasse. Også her skal det følgje med drikkevarer.

Spesialkost: Tre personar har diabetes type 1 og ein person har mjølkeallergi.

### Moment du skal ta med:

- Arbeidsplan
- Menyplanlegging
- Tillagingsmetodar.
- Råvarebehandling
- Hygiene/mattryggleik
- Kvalitetsvurdering.
- Økonomi.

**Grunngi vala dine, og løys oppgåva slik at du får vist kompetansen din i kompetansemåla som er nemnde under.**

### Kandidaten skal:

- Planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med gjeldande reglar og andre styringsdokument.
- Kvalitetsvurdere, ta vare på og behandle råvarer og omarbeide produkt på fagleg etisk og ressursmessig forsvarleg måte.
- Planlegge, lage og gjere rettar og måltid ut frå grunnleggande metodar og ivareta estetiske og sensoriske eigenskapar og omsynet til næringsverdi og økonomi.

- Bruke eigna maskiner og eigna utstyr i produksjonsprosessen.
- Lage og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale rettar og menyar på ein kreativ og estetisk måte.
- Praktisere god personleg hygiene, produksjonshygiene og eit godt reinhald i samsvar med gjeldande regelverk.

## Bokmål

### Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timer.
<b>Hjelpemidler</b>	Alle hjelpemiddel er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å kunne utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kilder</b>	<p>Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal disse alltid oppgis på en slik måte at leseren kan finne fram til dem.</p> <p>Du skal oppgi forfatter og fullstendig tittel på både lærebøker og annen litteratur. Hvis du bruker utskrift eller sitat fra Internett, skal du oppgi nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderingen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeidsplan</li><li>• Tilberedningsmetoder</li><li>• Råvarebehandling</li><li>• Hygiene/Mattrygghet</li><li>• Kvalitetsvurdering</li><li>• Økonomi</li></ul>

# Oppgave 1

## RFG2001 Råstoff og Produksjon

### Situasjonsbeskrivelse

Du er kokk og ansatt på en restaurant på hjemstedet ditt. Dette er en restaurant som er kjent for å bruke lokale råvarer. Dessuten jobber den mot matsvinn.

Restauranten din har fått i oppdrag å komme med et forslag til gjennomføring av en konferanse i februar for 90 personer.

### Oppgave.

Din oppgave er å komme med forslag til en treretters lunsjmeny til konferansen. Det skal også følge med drikkevarer. I tillegg må du foreslå en firerretters festmeny av høy prisklasse. Også her skal det følge med drikkevarer.

Spesialkost: Tre personer har diabetes type 1 og en person har melkeallergi.

### Momenter du skal ta med:

- Arbeidsplan
- Tilberedningsmetoder.
- Menyplanlegging
- Spesialkost
- Råvarebehandling
- Hygiene/mattrygghet
- Kvalitetsvurdering.
- Økonomi.

**Begrunn valgene dine, og løs oppgaven slik at du får vist din kompetanse i kompetansemålene som er nevnt under.**

### Kandidaten skal:

- Planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eget arbeid i samsvar med gjeldende regler og andre styringsdokumenter.
- Kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeide produkter på faglig etisk og ressursmessig forsvarlig måte.
- Planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi.
- Bruke egnede maskiner og egnet utstyr i produksjonsprosessen.

- Tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på en kreativ og estetisk måte.
- Praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og et godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk.



[www.vigoiks.no/eksamen](http://www.vigoiks.no/eksamen)