

Eksamen

11.11.2020

RFG2001 Råvarer og produksjon

Programområde: Programområde for kokk- og servitørfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å kunne utveksle informasjon med andre.
Bruk av kjelder	<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>
Informasjon om vurderinga	<ul style="list-style-type: none">• Menyplanlegging• Allergen• Tillagingsmetodar• Kvalitetsvurdering• IK-Mat• Råvarebehandling• Økonomi

Oppgave 1

RFG2001 Råstoff og Produksjon

Situasjonsbeskriving

Du er no kommen til slutten av læretida på restauranten du har jobba på dei to siste åra. Kjøkkensjefen vil teste kunnskapane dine i forkant av fagprøva og ønsker eit forslag til bryllaupsmeny av høg prisklasse. Kjøkkenet jobbar mot matsvinn.

Oppgave

Du står ansvarleg for eit haustbryllaup for 90 personar. Oppgåva di blir å komponere to forslag til ein firerettars meny med drikkevarer til. Brudeparet ønsker seg fisk som hovudrett.

Spesialkost: To av gjestane må ha laktoseredusert meny.

Moment du skal ta omsyn til:

- Menyplanlegging.
- Allergen.
- Tillagingsmetodar.
- Kvalitetsvurdering.
- IK-MAT.
- Råvarebehandling
- Økonomi.

Grunngi vala dine, og løys oppgåva slik at du får vist kompetansen din i måla 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

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemiddel er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å kunne utveksle informasjon med andre.
Bruk av kilder	<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>
Informasjon om vurderingen	<ul style="list-style-type: none">• Menyplanlegging• Allergener• Tilberedningsmetoder• Kvalitetsvurdering• IK-Mat• Råvarebehandling• Økonomi

Oppgave 1

RFG2001 Råstoff og Produksjon

Situasjonsbeskrivelse.

Du er nå kommet til slutten av av læretida på restauranten du har jobbet på de to siste årene. Kjøkkensjefen vil teste kunnskapene dine i forkant av fagprøven og ønsker et forslag til bryllupsmeny av høy prisklasse. Kjøkkenet jobber mot matsvinn.

Oppgave.

Du står ansvarlig for et høstbryllup for 90 personer. Din oppgave blir å komponere to forslag til en firerretters meny med drikkevarer til. Brudeparet ønsker seg fisk som hovedrett.

Spesialkost: To av gjestene må ha laktoseredusert meny.

Momenter du skal ta hensyn til:

- Menyplanlegging.
- Allergener.
- Tilberedningsmetoder.
- Kvalitetsvurdering.
- IK-MAT.
- Råvarebehandling
- Økonomi.

Begrunn valgene dine og løs oppgaven slik at du får vist kompetansen din i målene som er nevnt under.

Kandidaten skal:

- Planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eget arbeid i samsvar med gjeldende regler og andre styringsdokumenter.
- Kvalitetsvurdering, 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