

Eksamen

25.05.2021

RFG2001 Råvarer og produksjon

Programområde: 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>
Vedlegg	
Vedlegg som skal leverast inn	
Informasjon om vurderinga	<ul style="list-style-type: none">• Menyplanlegging• Meny• IK-MAT• Kvalitetsvurdering av råvarene• Allergenliste• Spesialkost
Andre opplysningar	

Oppgave 1

RÅSTOFF OG PRODUKSJON

Situasjonsbeskriving:

Du er tilsett som kokk på ein restaurant i heimbyen din. Det er ein restaurant som bruker kortreiste råvarer og kjent for god atmosfære og eit hyggeleg etemiljø. Kjøkkenet har òg fokus på mattryggleik og matsvinn. Restauranten har plass til 40 gjestar.

Oppgave:

Du har fått i oppdrag av kjøkkensjefen å setje opp ein ny haustmeny til restauranten. Menyen skal bestå av to forrettar, fem middagsrettar og to dessertar. I tillegg skal du tilpasse menyane til cøliaki- og laktosefri kost. Set så opp forslag til drikkevarer både med og utan alkohol.

Moment som skal vere med i svaret:

- Menyplanlegging
- Meny
- IK-mat på kjøkkenet
- Kvalitetsvurdering av råvarene
- Allergenliste for menyane
- Spesialkost

Grunngi vala dine, og løys oppgåva slik at du får vist kompetansen din i måla i læreplanen 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 omarbeidde produkt på fagleg etisk og ressursmessig forsvarleg måte.
- Planlegge, lage og gjere rettार og måltid ut frå grunnleggande metodar og vareta estetiske og sensoriske eigenskapar og omsynet til næringsverdi og økonomi.
- Lage og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale rettार og menyar på ein kreativ og estetisk måte.
- Praktisere god personleg hygiene, produksjonshygiene og eit godt reinhald i samsvar med gjeldande regelverk.
- Gjere greie for relevant regelverk og kvalitetsstyringsystem for kokk- og servitørfag og følge dei i praksis.

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>
Vedlegg	
Vedlegg som skal leveres inn	
Informasjon om vurderingen	<ul style="list-style-type: none">• Menyplanlegging• Meny• IK-MAT• Kvalitetsvurdering av råvarene• Allergenliste• Spesialkost
Andre opplysninger	

Oppgave 1

RÅSTOFF OG PRODUKSJON

Situasjonsbeskrivelse:

Du er ansatt som kokk på en restaurant i hjembyen din. Det er en restaurant som bruker kortreiste råvarer og kjent for god atmosfære og et hyggelig spisemiljø. Kjøkkenet har også fokus på mattrygghet og matsvinn. Restauranten har plass til 40 gjester.

Oppgave:

Du har fått i oppdrag av kjøkkensjefen å sette opp en ny høstmeny til restauranten. Menyene skal bestå av to forretter, fem middagsretter og to desserter. I tillegg skal menyene tilpasses til cøliaki og laktosefri kost. Sett så opp forslag til drikkevarer både med og uten alkohol.

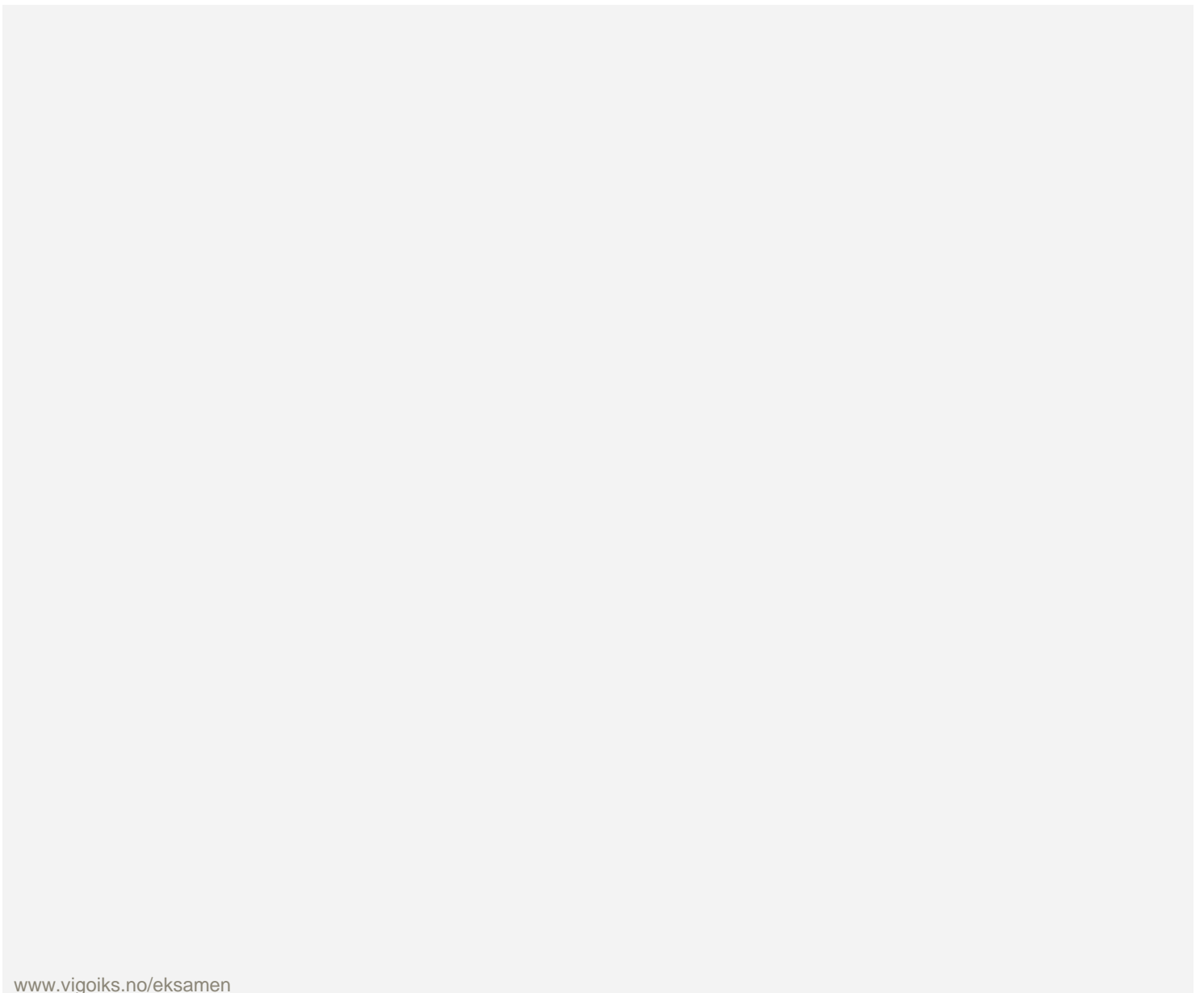
Momenter som skal være med i besvarelsen

- Menyplanlegging
- Meny
- IK-mat på kjøkkenet
- Kvalitetsvurdering av råvarene
- Allergenliste for menyene
- Spesialkost

Begrunn dine valg slik at du får vist din kompetanse innenfor målene i læreplanen som 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.
- 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.
- Gjøre rede for relevant regelverk og kvalitetsstyringsystemer for kokk- og servitørfag og følge dem i praksis.



www.vigoiks.no/eksamen