

Eksamen

12.11.2021

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">• Arbeidsplan• Førebuingsmetodar• Menyplanlegging• Råvarebehandling• Hygiene/mattryggleik• Kvalitetsvurdering• Spesialkost
Andre opplysningar	

Oppgave 1

RÅSTOFF OG PRODUKSJON

Situasjonsbeskriving:

Du er tilsett som kokk på eit hotell i heimbyen din. Hotellet har eit godt utstyrt kjøkken med gode fryse- og kjølemoglegheiter. Restauranten har plass til 60 gjestar. Kjøkkenet legg vekt på kortreist mat og mattryggleik.

Oppgave:

Kjøkkenet har fått førespurnad om å arrangere eit vinterbryllaup til 50 personar. Du skal komme med forslag til to menyar: Ein meny på tre rettar og ein meny på fem rettar. Det skal vere fisk til hovudrett. Det må vere allergenliste og forslag til drikkevarer med og utan alkohol til menyane.

To av gjestane har laktoseintoleranse og ein er vegetarianar.

Moment du skal ha med:

- Arbeidsplan
- Førebuingmetodar
- Menyplanlegging
- Råvarebehandling
- Hygiene/mattryggleik
- Kvalitetsvurdering
- Spezialkost
- Allergen

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 rettar 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 rettar og menyar på ein kreativ og estetisk måte.
- Praktisere god personleg hygiene, produksjonshygiene og eit godt reinhald i samsvar med gjeldande regelverk.
- Gjøre greie for relevant regelverk og kvalitetsstyringsystem for kokk- og servitørfag og følgje 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">• Arbeidsplan• Tilberedningsmetoder• Menyplanlegging• Råvarebehandling• Hygiene/mattrygghet• Kvalitesvurdering• Spesialkost
Andre opplysninger	

Oppgave 1

RÅSTOFF OG PRODUKSJON

Situasjonsbeskrivelse:

Du er ansatt som kokk på et hotell i hjembyen din. Hotellet har et godt utstyrt kjøkken med gode fryse- og kjølemuligheter. Restauranten har plass til 60 gjester. Kjøkkenet legger vekt på kortreist mat og mattrygghet.

Oppgave:

Kjøkkenet har fått forespørsel om å arrangere et vinterbryllup til 50 personer. Du skal komme med forslag til to menyer: En meny på tre retter og en meny på fem retter. Det skal være fisk til hovedrett. Det må være allergenliste og forslag til drikkevarer med og uten alkohol til menyene.

To av gjestene har laktoseintoleranse og en er vegetarianer.

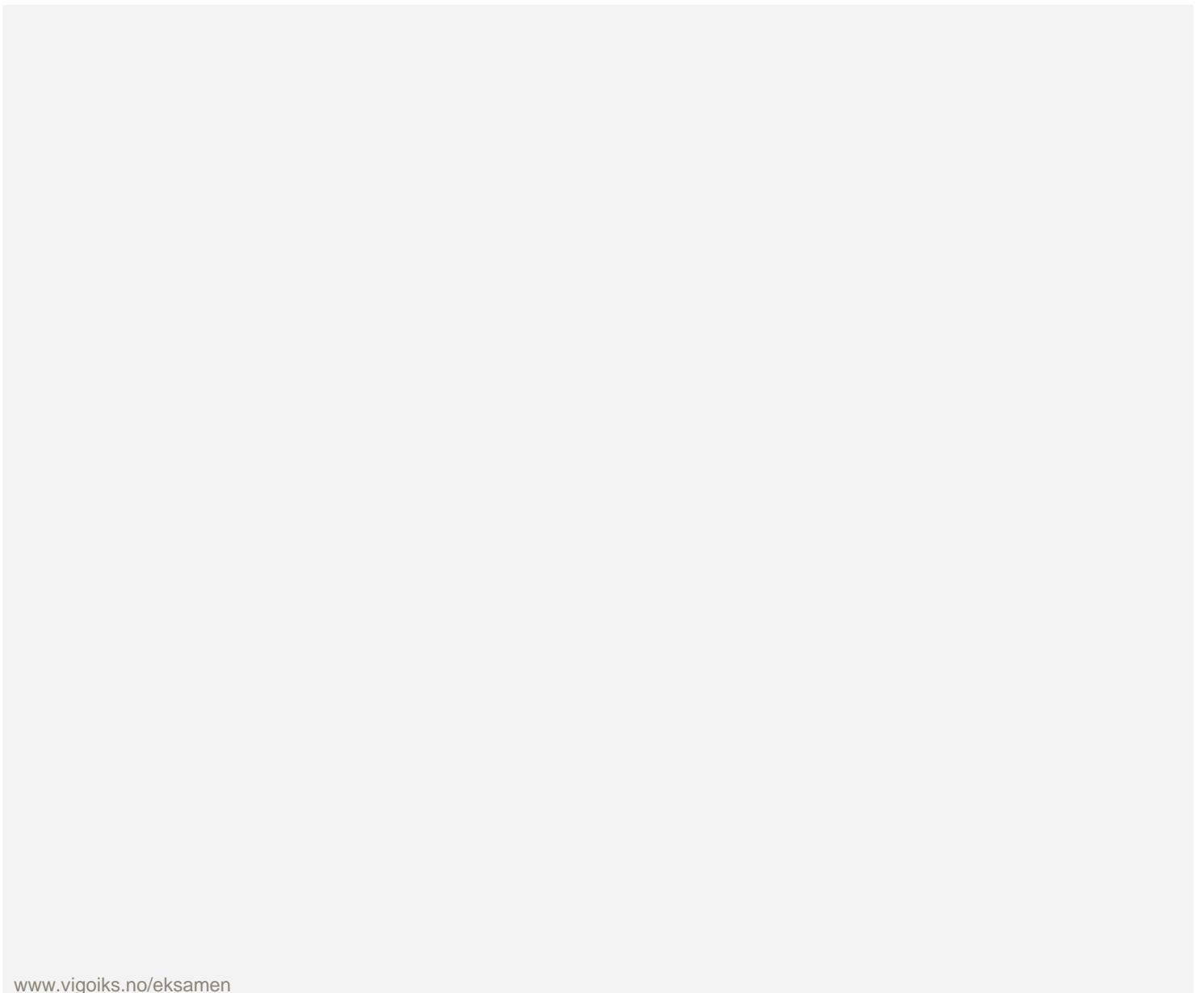
Momenter du skal ha med:

- Arbeidsplan
- Tilberedningsmetoder
- Menyplanlegging
- Råvarebehandling
- Hygiene/mattrygghet
- Kvalitetsvurdering
- Spesialkost
- Allergener

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 bearbejdede 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 kvalitetsstyringssystemer for kokk- og servitørfag og følge dem i praksis.



www.vigoiks.no/eksamen