

# Eksamen

24.11.2021

RMF1001 Råstoff og produksjon

**Programområde:** Programområde for restaurant- og matfag Vg1

LK06

# Nynorsk

## Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timar.
<b>Hjelpemiddel</b>	Alle hjelpemiddel er tillatne, unnateke ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kjelder</b>	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal du alltid føre dei 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>	<p><b>VURDERINGSRETTELEIING FOR SVARET</b></p> <p>– Når du løyser oppgåva, må du beskrive og grunngi vala du gjer.</p> <p>– Kompetansen din i faget ut frå kompetansemåla i læreplanen viser du ved å</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• presentere og bruke fagstoff og å grunngi synspunkta og løysingsforslaga dine</li><li>• trekke inn ulike synspunkt og løysingar som er relevante for problemstillingane i oppgåva</li><li>• gjere greie for resultatet/konsekvensane av dei faglege vala dine</li><li>• meistre relevante grunnleggande ferdigheiter</li><li>• bruke eksempel der det er relevant</li><li>• bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på ein formålstenleg og etterretteleg måte</li></ul>
<b>Andre opplysningar</b>	NB! Du skal svare på alle oppgåvene.

**Lykke til!**

## Case

Du er tilsett på eit kjøkken på eit hotell som skal arrangere eit seminar for 40 gjester. Gjestene skal overnatte på hotellet, og i det høvet ønsker dei ein festmiddag om kvelden og frukost og lunsj før avreise neste dag. Du har fått beskjed om at gjestene ønsker ein torettars lunsj der dei får servert fisk. Til middag vil dei ha ein trerettars meny med lam som hovudrett. Til alle måltida ønsker dei ferskt bakverk.

### Oppgåve 1

Utarbeid ein torettars lunsjmeny og ein trerettars middagsmeny, der du tek omsyn til ønska til gjestene.

- a) Forklar korleis du lagar dei ulike rettane til lunsjmenyen og til middagsmenyen.
- b) Kor mykje kjøtt og fisk treng du til 40 personar?
- c) Korleis veit du om fisken er av god kvalitet?
- d) Beskriv eller teikn korleis du vil dekke bordet til ein trerettars middag.
- e) Beskriv to serveringsmetodar du vil bruke under middagen.

### Oppgåve 2

- a) Grei ut om ulike hevemiddel.
- b) Forklar og grunngi korleis du vil lage ein gjærdeig, frå start til ferdig produkt.

## Bokmål

### Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timer.
<b>Hjelpemidler</b>	Alle hjelpemidler er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kilder</b>	<p>Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal du alltid oppgi dem 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 nettside og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderingen</b>	<p><b>VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN</b></p> <p>– Når du løser oppgaven, må du beskrive og begrunne valgene du gjør.</p> <p>– Kompetansen din i faget ut fra kompetansemålene i læreplanen viser du ved å</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• presentere og bruke fagstoff og å begrunne dine synspunkter og løsningsforslag</li><li>• trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for problemstillingene i oppgaven</li><li>• gjøre rede for resultatet/konsekvensene av de faglige valgene dine</li><li>• mestre relevante grunnleggende ferdigheter</li><li>• bruke eksempler der det er relevant</li><li>• bruke fagterminologi, hjelpemidler og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte</li></ul>
<b>Andre opplysninger</b>	NB! Du skal svare på alle oppgavene.

**Lykke til!**

## Case

Du er ansatt på et kjøkken på et hotell som skal arrangere et seminar for 40 gjester. Gjestene skal overnatte på hotellet, og i den anledning ønsker de en festmiddag om kvelden og frokost og lunsj før avreise neste dag. Du har fått beskjed om at gjestene ønsker en toretters lunsj hvor de får servert fisk. Til middag vil de ha en treretters meny med lam som hovedrett. Til alle måltidene ønsker de ferskt bakverk.

## Oppgave 1

Utarbeid en toretters lunsjmeny og en treretters middagsmeny, der du tar hensyn til gjestenes ønsker.

- a) Forklar hvordan du lager de ulike rettene til lunsjmenyen og til middagsmenyen.
- b) Hvor mye kjøtt og fisk trenger du til 40 personer?
- c) Hvordan vet du om fisken er av god kvalitet?
- d) Beskriv eller tegn hvordan du vil dekke bordet til en treretters middag.
- e) Beskriv to serveringsmetoder du vil bruke under middagen.

## Oppgave 2

- a) Grei ut om ulike hevemidler.

Forklar og begrunn hvordan du vil lage en gjærdeig, fra start til ferdig produkt



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