

Eksamen

20.05.2016

RFG2001

Råvarer og produksjon/ Råvarer og produksjon

Programområde: Restaurant og matfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå Internett og andre verktøy som kan brukast til kommunikasjon.
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	Ingen
Informasjon om vurderinga	Du blir vurdert i kva grad du har nådd kompetansemåla i læreplanen i faget.

Oppgave 1

I á la carte restauranten der du arbeider, vil kjøkensjefen at du kjem med eit oversiktleg forslag til ein vårmeny. Menyen må innehalde 2 forrettar, 4 hovudrettar(fisk/kjøtt) og 3 dessertar. Vidare vil ho at du kjem med forslag til ein vårleg festmeny med tre rettar til 80 personar. To av gjestane har cøliaki og ein er vegetarianar.

Moment du skal ta med er:

- Arbeidsplanar
- Metodar for tillaging
- Råvarebehandling.
- Kvalitetsvurdering.
- Hygiene.
- Økonomi.

Gi grunn for vala dine slik at du får vist kompetansen din innan kunnskapsmåla som er nemnde nedanfor.

- 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 lokal , 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.

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler er tillatt, bortsett fra Internett og andre verktøy som kan brukes til kommunikasjon.
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	Ingen
Informasjon om vurderingen	Du blir vurdert i hvilken grad du har nådd kompetansemåla i læreplanen i faget.

Oppgave 1

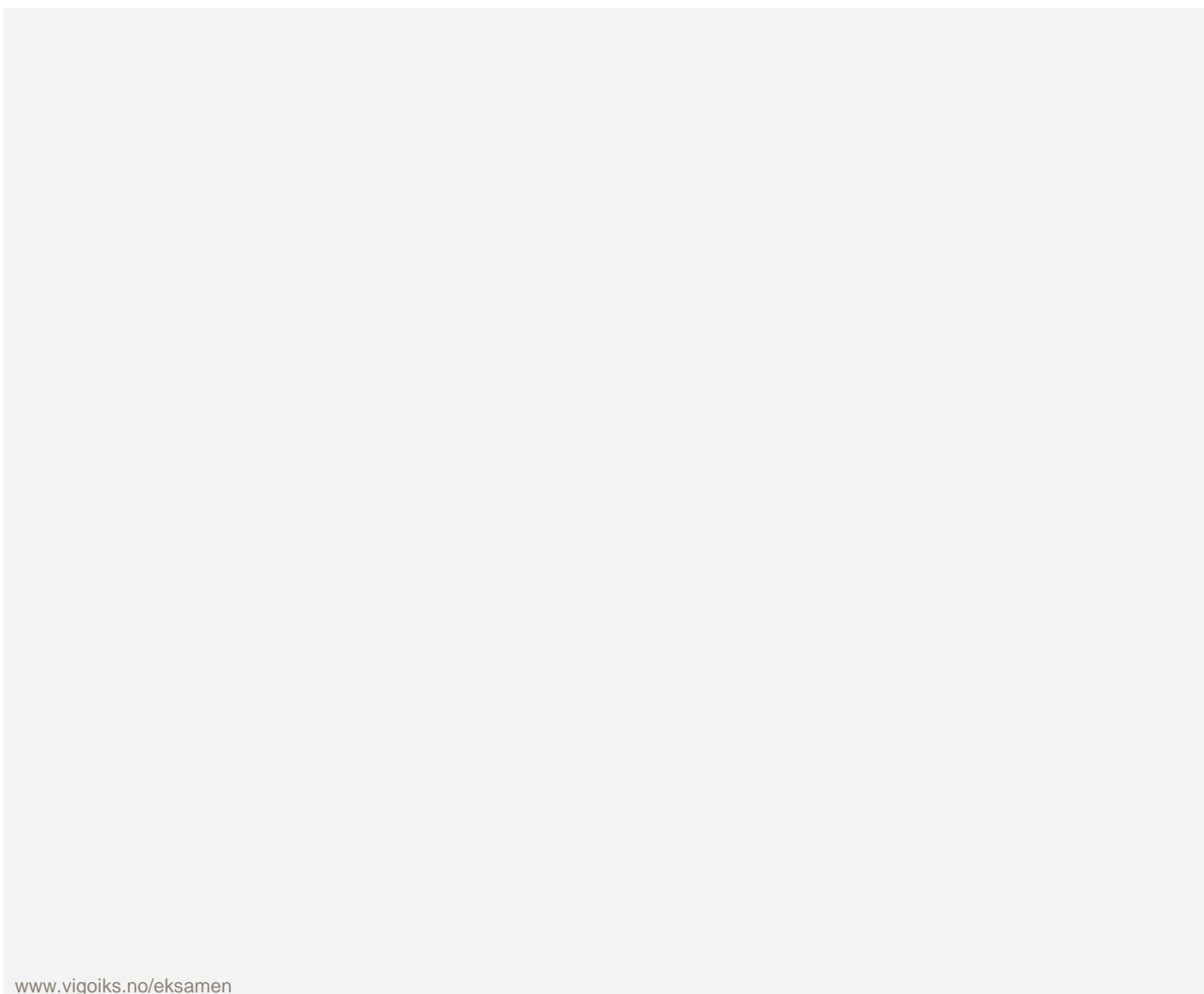
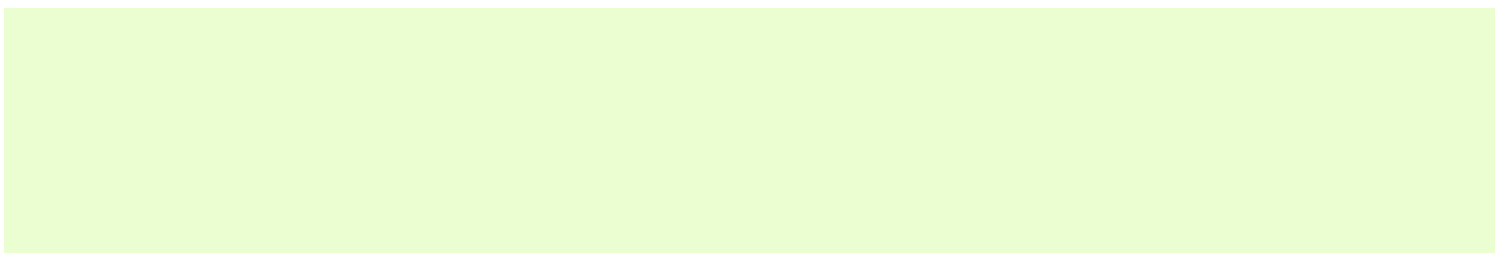
I á la carte restauranten der du jobber, ønsker kjøkkensjefen at du kommer med et oversiktlig forslag til en vårmeny. Menyen må inneholde 2 forretter, 4 hovedretter(fisk/kjøtt) og 3 desserter. Videre vil hun at du kommer med forslag til en tre retters vårlig festmeny til 80 personer, der to av gjestene har cøliaki og en er vegetarianer.

Momenter du skal ta med er:

- Arbeidsplaner
- Tilberedningsmetoder.
- Råvarebehandling.
- Kvalitetsvurdering.
- Hygiene.
- Økonomi.

Begrunn dine valg slik at du får vist din kompetanse innenfor kunnskapsmålene som nevnt under.

- 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