

# Eksamen

19.05.2016

RMF1001

Råstoff og produksjon

**Programområde:** Restaurant- og matfag

# Nynorsk

## Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timar.
<b>Hjelpemiddel</b>	Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå Internett og andre verktøy som kan brukast til kommunikasjon.
<b>Bruk av kjelder</b>	<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>
<b>Informasjon om vurderinga</b>	<p><b>VURDERINGSRETTELEIING FOR BESVARELSEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Når du løyser oppgåva må du beskrive dei vala du tek, og grunngje dei.</li><li>- Din kompetanse i faget ut frå kompetansemåla i læreplanen viser du ved å:<ul style="list-style-type: none"><li>• presentere og bruke fagstoff, og grunngje dine synspunkt og forslag til løysing på oppgåva</li><li>• trekkje inn ulike synspunkt og løysingar som er relevante for oppgåva sine problemstillingar</li><li>• gjere greie for resultatet/konsekvensane av dine faglege val</li><li>• mestre relevante grunnleggjande ferdigheiter</li><li>• bruke eksempel der det er relevant</li><li>• bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på ein hensiktsmessig og etterretteleg måte</li></ul></li></ul>

# Eksamensoppgåve

Bedrifta du er lærling i får tinging til eit selskap til 30 personer som er sett til 2. veka i oktober. Vertskapet ønskjer ein tre rettars meny. Dei ønskjer fisk og skaldyr til forret med bakverk til, kjøt som hovudrett og dessert der sjokolade er i fokus.

## Oppgåve 1

- a) Set opp ein festmeny med drikke til, der du tar utgangspunkt i opplysningane ovanfor.
- b) Forklar trinnvis korleis du lager rettane og korleis du vil anrette dei på tallerken eller fat. Teikn opp.

## Oppgåve 2

Vel ut fire av råvarene i menyen. Fortel om råvarene si opprinning, kvalitetskrav, riktig lagring, næringsinnhald og bruksområde.

## Oppgåve 3

Vel serveringsmetodar til rettane. Grunnlegg dine val.

## Oppgåve 4

Set opp ei råvareliste med mengder i mål og vekt.

## Oppgåve 5

Det blir matrestar etter selskapet. Gjer greie for korleis ein best tar vare på dei i etterkant av selskapet.

## Oppgåve 6

Forklar kva som er viktig i høve forhold til produksjonshygiene og personleg hygiene for å få ein god produksjonsflyt. Stikkord er:

- Trygg mat
- Kvalitet
- Kven er ansvarleg
- Reinholdsrutinar

## Bokmål

### Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timer.
<b>Hjelpemidler</b>	Alle hjelpemidler er tillatt, bortsett fra Internett og andre verktøy som kan brukes til kommunikasjon.
<b>Bruk av kilder</b>	<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.</p>
<b>Informasjon om vurderingen</b>	<p>- Når du løser oppgaven må du beskrive de valgene du tar og gi en begrunnelse</p> <p>- Din kompetanse i faget ut fra kompetansemålene i læreplanen viser du ved å:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• presentere og bruke fagstoff, og begrunne dine synspunkter og forslag til løsning på oppgaven</li><li>• trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for oppgavens problemstillinger</li><li>• gjøre rede for resultatet/ konsekvensene av dine faglige valg</li><li>• mestre relevante grunnleggende ferdigheter</li><li>• bruke eksempler der det er relevant</li><li>• bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig</li></ul>

# Eksamensoppgave

Bedriften du er lærling i får bestilling til et selskap til 30 personer som er satt til 2. uken i oktober. Vertskapet ønsker en tre retters meny. De ønsker fisk og skalldyr til forret med bakverk til, kjøtt som hovedrett og dessert der sjokolade er i fokus.

## Oppgave 1

- a) Sett opp en festmeny med drikke til, der du tar utgangspunkt i opplysningene ovenfor.
- b) Forklar trinnvis hvordan du lager rettene og hvordan du vil anrette de på tallerken eller fat. Tegn opp.

## Oppgave 2

Velg ut fire av råvarene i menyen. Fortell om råvarens opprinnelse, kvalitetskrav, riktig lagring, næringsinnhold og bruksområde.

## Oppgave 3

Velg serveringsmetoder til rettene. Begrunn valgene dine.

## Oppgave 4

Sett opp en råvareliste med mengder i mål og vekt.

## Oppgave 5

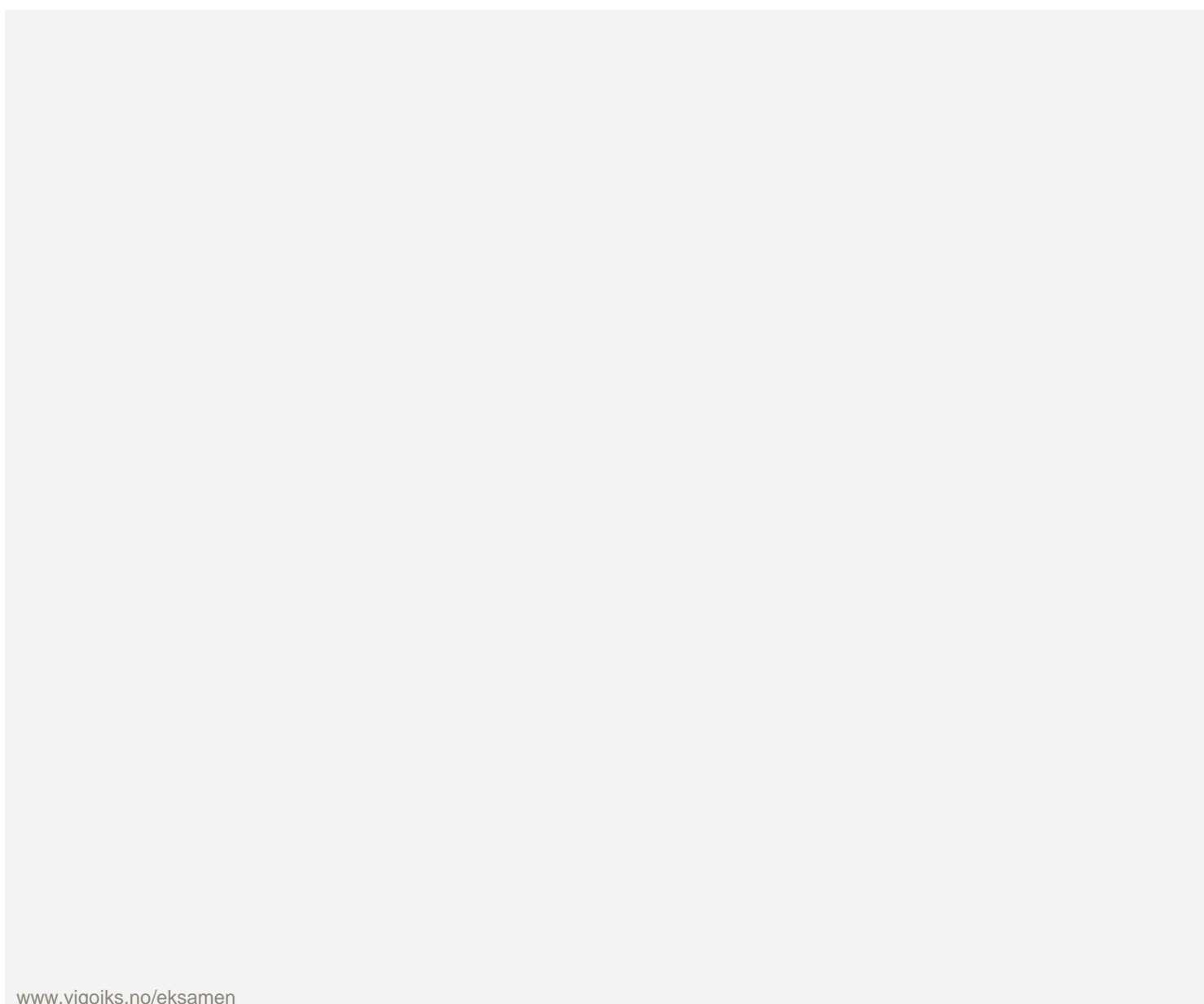
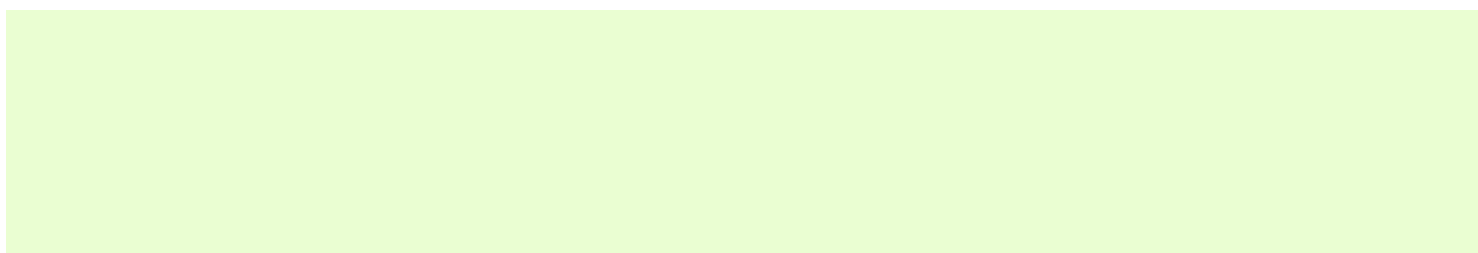
Det blir matrester etter selskapet. Gjør rede for hvordan man best tar vare på de i etterkant av selskapet.

## Oppgave 6

Forklar hva som er viktig i forhold til produksjonshygiene og personlig hygiene for å få en god produksjonsflyt. Stikkord er:

- Trygg mat
- Kvalitet
- Hvem er ansvarlig
- Renholdsrutiner





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