

Eksamen

16.11.2016

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

Situasjonsbeskriving:

Ein ny medarbeidar skal setjast inn i rutinane på kjøkkenet der du arbeider.

Dette må vere skriftleg.

Oppgåve 1

Du er personen som skal vere «fadder» for den nytilsette.

Lag ei oversikt over menyar kjøkkenet serverer. Dei må vere detaljert beskrivne.

Forrettar/supper

Hovudrettar (fisk, kjøtt)

Grønsakar

Potet/ris/pasta

Sausar

Dessertar

Alle desse momenta må vere nedskrivne slik at den nytilsette får ein god start.

Likeins må desse momenta vere med:

- Dagsplanar
- Tillagingsmetodar (Kva for metodar ein bruker på kjøkkenet, og kvifor akkurat desse metodane)
- Råvarebehandling
- Kvalitetsvurdering
- Hygiene
- Økonomi

Grunnje vala dine slik at du får vist kompetansen din i måla i læreplanen som du kan lese under.

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne:

- Planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med relevant regelverk og styringsdokument i matfag.
- Kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og tilarbeidde produkt på fagleg etisk og berekraftig forsvarleg måte.
- Planleggje, førebu og stelle til rettar og måltid ut frå grunnleggjande metodar, og ivareta estetiske og sensoriske eigenskapar og omsynet til næringsverdi og økonomi.
- Bruke maskinar og utstyr som er eigna i produksjonsprosessen.
- Førebu 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.

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.

Situasjonsbeskrivelse:

En ny medarbeider skal settes inn i rutinene på kjøkkenet der du jobber. Dette må være skriftlig.

Oppgave 1

Du er personen som skal være den nyansattes «fadder». Lag en oversikt over menyer kjøkkenet serverer. De må være detaljert beskrevet.

Forretter/supper

Hovedretter (fisk, kjøtt)

Grønnsaker

Potet/ris/pasta

Sauser

Desserter

Alle disse momentene må være nedskrevet slik at den nyansatte får en god start.

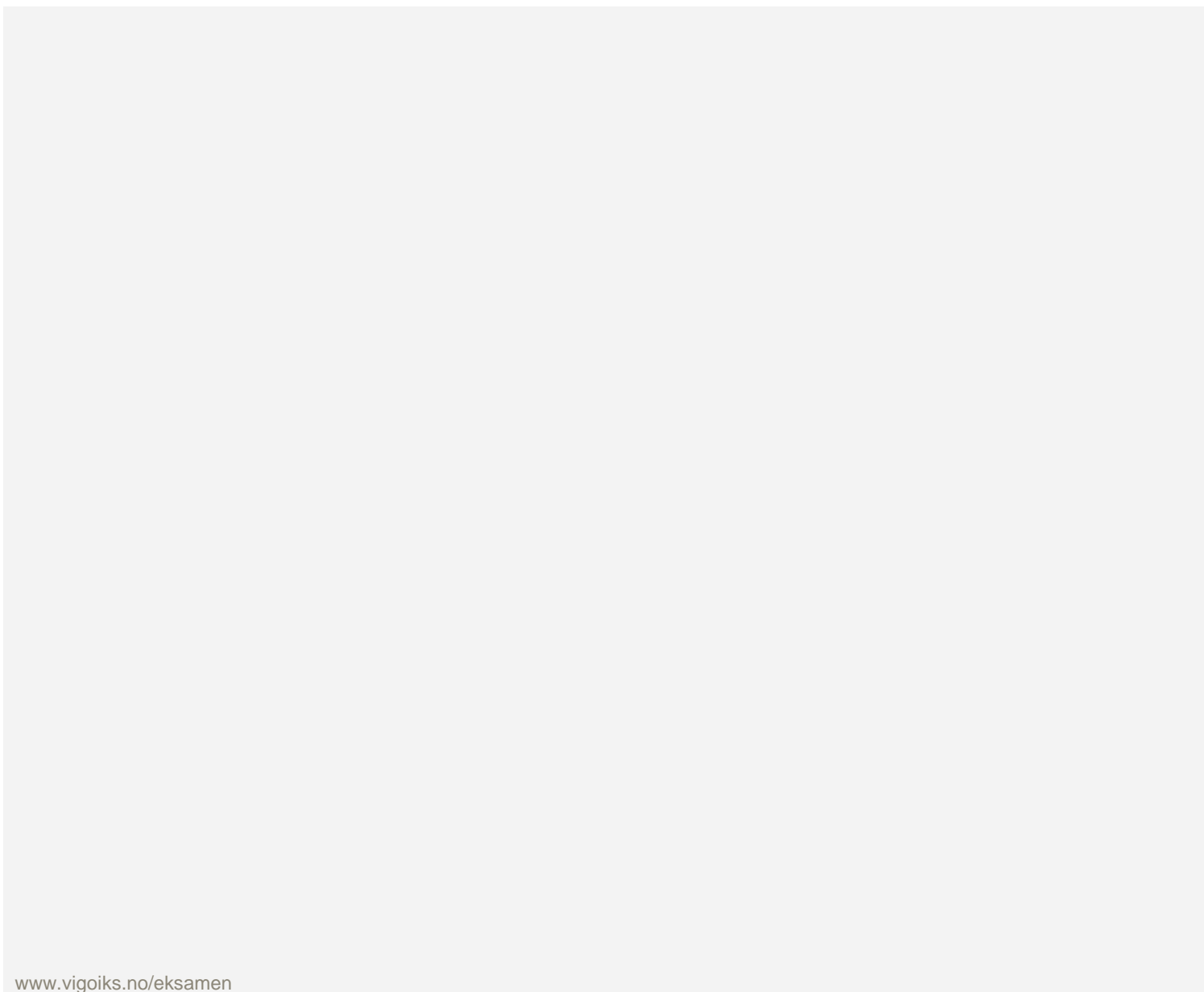
Likeledes må disse momenter være med:

- Dagsplaner
- Tilberedningsmetoder (hvilke metoder som brukes på kjøkkenet, og hvorfor akkurat disse metodene)
- Råvarebehandling
- Kvalitetsvurdering
- Hygiene
- Økonomi

Begrunn valgene dine slik at du får vist kompetansen din i målene i læreplanen som du kan lese under.

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne:

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eget arbeid i samsvar med gjeldende regler og andre styringsdokumenter
- kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeidede 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