

Eksamen

23. mai 2017

RFG2001

Råvare 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:

Kjøkkenrutinane der du jobbar skal endrast. Dette må vere skriftleg. Bedrifta har som mål å produsere mest mogleg fersk mat, lite ferdigprodukt og mykje kortreist mat.

Oppgåve

Oppgåva di blir å skrive dette ned på ein slik måte at alle kollegaane dine blir klar over korleis dei ulike oppgåvene på kjøkkenet skal gå føre seg framover.

Lag ei detaljert oversikt over menyar restaurantkjøkkenet skal servere frå no av. Du må ta med alle detaljar her. Du vel sjølv kva for type restaurantkjøkken dette handlar om.

Moment som må vere med er:

- Forrett/suppe
- Hovudrett fisk/kjøt
- Saus
- Potet/ris/pasta
- Dessert

Grunngje vala dine slik at du får vist kompetansen din innanfor kunnskapsmåla som nemnt under.

Læreplanmål for opplæringa er at eleven skal kunne:

- Planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med gjeldande reglar og andre styringsdokument.
- Kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og tilarbeide produkt på fagleg etisk og ressursmessig forsvarleg måte.
- Planlegge, førebu og stelle til rettar og måltid ut frå grunnleggjande metodar, og ta vare på estetiske og sensoriske eigenskapar og omsynet til næringsverdi og økonomi.
- Bruke eigna maskiner og eigna utstyr 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:

Kjøkkenrutinene der du jobber skal endres. Dette må være skriftlig. Bedriften har som mål å produsere mest mulig fersk mat, lite ferdigprodukter og mye kortreist mat.

Oppgave

Din oppgave blir å skrive dette ned på en slik måte at alle dine kollegaer blir klar over hvordan de forskjellige oppgavene på kjøkkenet skal foregå fremover.

Lag en detaljert oversikt over menyer restaurantkjøkkenet skal servere fra nå av. Alle detaljer må tas med her. Du velger selv hvilke type restaurantkjøkken dette handler om.

Momenter som må være med er:

- Forrett/suppe
- Hovedrett fisk/kjøtt
- Saus
- Potet/ris/pasta
- Dessert

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

Læreplanmål 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 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