

Eksamen

15. november 2017

RFG2001

Råvare og produksjon

Programområde: Kokk- og servitørfaget

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	
Andre opplysningar	

Situasjonsbeskriving:

Du er tilsett på eit hotell som har fleire lærlingar. Hotellet skal arrangere eit stort selskap. Du og dei andre lærlingane blir bedne om å kome med to menyforslag kvar til det aktuelle selskapet.

Oppgåve

Arrangementet skal gå føre seg på hausten, noko du må ta omsyn til når du skal komponere menyane. Vertskapet ønsker to ulike forslag til ein meny med tre rettar og drikkevarer (med alkohol/utan alkohol).

Lag ei detaljert oversikt over menyane.

- Forrettar/supper
- Hovudrettar (fisk, kjøt)
- Grønsaker
- Poteter/Ris/Pasta
- Sausar
- Dessertar

Alle desse momenta må vere nedskrivne slik at vertskapet kan velje menyen dei ønsker.

I tillegg må desse momenta vere med slik at kjøkkensjefen kan sjå om du er klar over korleis oppgåva kan gjennomførast:

- Arbeidsplanar
- Førebuingmetodar
- Råvarebehandling
- Kvalitetsvurdering
- Økonomi

Grunngje vala dine slik at du får vist kompetansen din i måla i læreplanen som nemnde under:

Mål for opplæringa er at lærlingen 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.
- Planleggje, tilarbeide og anrette rettar og måltid ut frå grunnleggjande metodar og ivareta estetiske og sensoriske eigenskapar og omsynet til næringsverdi og økonomi.

- Bruke eigna maskinar 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 nettsadresse og nedlastingsdato.</p>
Vedlegg	Ingen
Informasjon om vurderingen	
Andre opplysninger	

Situasjonsbeskrivelse:

Du er ansatt på et hotell som har flere lærlinger. Hotellet skal arrangere et stort selskap. Du og de andre lærlingene blir bedt om å komme med to menyforslag hver til det aktuelle selskapet.

Oppgave

Arrangementet skal foregå på høsten, noe du må ta hensyn til når menyene komponeres. Vertskapet ønsker to forskjellige forslag til en tre-retters meny med drikkevarer (med alkohol/uten alkohol).

Lag en detaljert oversikt over menyene.

- a) Forretter/supper
- b) Hovedretter (fisk, kjøtt)
- c) Grønnsaker
- d) Poteter/Ris/Pasta
- e) Sauser
- f) Desserter

Alle disse momentene må være nedskrevet slik at vertskapet kan velge menyen de ønsker.

I tillegg må disse momentene være med slik at kjøkkensjefen kan se om du er klar over hvordan oppgaven kan gjennomføres:

- Arbeidsplaner
- Tilberedningsmetoder
- Råvarebehandling
- Kvalitetsvurdering
- Økonomi

Begrunn dine valg slik at du får vist din kompetanse i målene i læreplanen som nevnt under:

Mål for opplæringen er at lærlingen 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