

Eksamen

23.05.2019

RFG2001 Råvarer og produksjon

Programområde: Programområde for kokk- og servitørfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å kunne utveksle informasjon med andre. Omsetjingsprogram er ikkje tillatne i norsk.
Bruk av kjelder	Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal dei alltid førast opp på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei. 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.
Vedlegg	0
Vedlegg som skal leverast inn	Ingen
Informasjon om vurderinga	Menyplanlegging Produksjonsmetodar Tilverknadsmetodar Kvalitetsvurdering Allergen Hygiene Økonomi
Andre opplysningar	Ingen

RFG2001 RÅSTOFF OG PRODUKSJON

Situasjonsbeskriving

Det skal arrangerast ein stor kokkekongress i oktober på hotellet der du er lærling. I anledninga kjem det gjestar frå utlandet. Tema blir kortreist mat og vilt. Kjøkkenet har òg fokus på mattryggleik.

Oppgåve

Du har fått i oppdrag å komponere festmenyen til ein trerettars festmeny med tilhøyrande drikke. Du skal òg setje opp eit forslag til ein lunsjbuffé som skal innehalde regionale rettar (detaljert).

To av deltakarane er laktoseintolerante.

Du må òg merke rettane du serverer med allergen.

Moment til hjelp til å løyse oppgåva

- Arbeidsplan
- Råvarebehandling
- Mattryggleik
- Kvalitetsvurdering
- HACCP
- Menyar (normalkost, spesialkost)
- Allergen

Grunngi vala dine, og løys oppgåva slik at du får vist kompetansen din i måla i læreplanen under.

Mål for opplæringa er at kandidaten skal kunne:

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med relevant regelverk og styringsdokument i matfag.
- kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeidde produkt på fagleg etisk og ressursmessig forsvarleg måte.
- planlegge, tilverke og anrette rettar og måltid ut frå grunnleggande metodar og ivareta estetiske og sensoriske eigenskapar og omsynet til næringsverdi og økonomi.
- bruke digitale verktøy til oppskrift og mengdeberekning i produksjon.
- bruke eigna maskiner og eigna utstyr i produksjonsprosessen.
- tilverke 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.
- gjere greie for førebygging av matbårne sjukdommar og dårleg hygiene.
- gjere greie for relevant regelverk og kvalitetsstyringsystem for kokk- og servitørfag, og følge dei i praksis.

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemiddel er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å kunne utveksle informasjon med andre. Oversettelsesprogram er ikke tillatt i norsk.
Bruk av kilder	Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal disse alltid oppgis på en slik måte at leseren kan finne fram til dem. 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.
Vedlegg	0
Vedlegg som skal leveres inn	Ingen
Informasjon om vurderingen	Menyplanlegging Produksjonsmetoder Tilberedningsmetoder Kvalitetsvurdering Allergener Hygiene Økonomi
Andre opplysninger	Ingen

RFG2001 RÅSTOFF OG PRODUKSJON

Situasjonsbeskrivelse

Det skal arrangeres en stor kokkekongress i oktober på hotellet der du er lærling. I den anledning kommer det gjester fra utlandet. Tema blir kortreist mat og vilt. Kjøkkenet har også fokus på mattrygghet.

Oppgave

Du har fått i oppdrag å komponere en treretters festmeny med tilhørende drikke. Du skal også sette opp et forslag til en lunsjbuffé som skal inneholde regionale retter(detaljert).

To av deltakerne er laktoseintolerante.

Du må også merke rettene du serverer med allergener.

Momenter til hjelp ved løsning av oppgaven

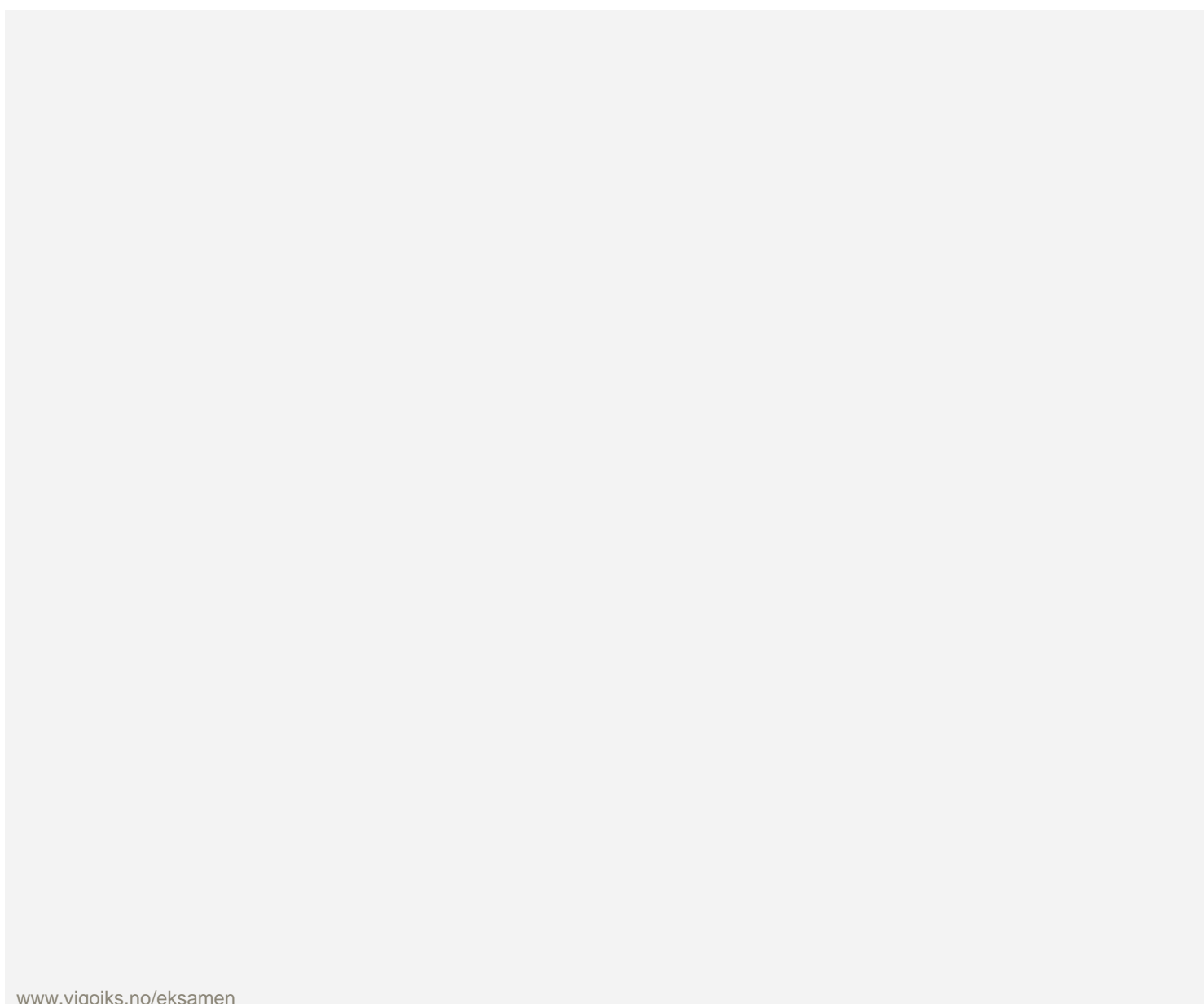
- Arbeidsplan
- Råvarebehandling
- Mattrygghet
- Kvalitetsvurdering
- HACCP
- Menyer (normalkost, spesialkost)
- Allergener

Begrunn valgene dine, og løs oppgaven slik at du får vist din kompetanse i målene i læreplanen under.

Mål for opplæringen er at kandidaten 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 digitale verktøy til oppskrift og mengdeberegning i produksjon.
- 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.

- gjøre rede for forebygging av matbårne sykdommer og dårlig hygiene.
- gjøre rede for relevant regelverk og kvalitetsstyringsystemer for kokk- og servitørfag, og følge dem i praksis.



www.vigoiks.no/eksamen