

Fix og færdig

GF 2

2 uger

Projektbeskrivelse:

I denne læringsaktivitet afslutter du dit grundforløb. Du skal vise færdigheder inden for råvarekendskab, kalkulation, hygiejne, sensorik, bæredygtighed og varebestilling.

Indhold:

- Varebestilling.
- Beregning og kalkulation.
- Tilberedningsmetoder.
- Råvarekendskab.
- Ernæring og sundhed.
- Køkkentekniske egenskaber.
- Sensorik.
- Hygiejne.
- Bæredygtighed.

Læringsmål:

1. Se bilag grundforløbsprøve gastronom og tjener.
2. Se bilag grundforløbsprøve ernæringsassistent.
3. Se bilag grundforløbsprøve bager.

Metoder:

1. Opgaven laves skriftligt.
2. Du arbejder praktisk og teoretisk med opgaven, med mulighed for vejledning.
3. Der arbejdes selvstændigt med opgaven

DIN OPGAVE SKAL SOM MINIMUM INDEHOLDE FØLGENDE:

Varebestilling

Kalkulation/ næringsberegning af produktet

Opskrifter/ praktiskemaer

Arbejdsplan

Bæredygtighed