



Telemark
FYLKESKOMMUNE

EKSEMPEL

www.telemarkfylke.no

Svenne- /kompetanseprøve i kokkfaget

Navn på kandidat:	
Tidsramme:	
Prøvested/bedrift:	



Prøveleder:	Mobil:
Epost leder:	
Prøvemedlem:	
Epost medlem:	
Navn tilsynsrepresentant:	
Epost:	

Prøven skal avholdes innenfor rammene av normalarbeidstid hvis ikke annet er avtalt.

Oppgaven og vurdering er basert på læreplanen i faget. Den finner du her:

[Læreplan i vg3 kokkfaget \(KOK03-02\) \(udir.no\)](#)

Kjerneelementene i faget er:

Håndverksferdigheter, fagkunnskap og måltidsutvikling.

Kjerneelementet håndverksferdigheter, fagkunnskap og måltidsutvikling handler om vurdering og valg i forbindelse med råvarer, tilberednings- og serveringsmetoder, allergener, ernæring og økonomi. Videre handler det om samspillet mellom råvarenes bruksområder, sammensetning og egenskaper, håndlag, teknologi, kreativitet og sensorikk (smake, lukte, se) Håndverksferdigheter omhandler også å kunne være kreativ med elementer, farger, og uforutsette hendelser på et kjøkken. Kjerneelementet omfatter allergenmerking, mengdeberegning og forståelse av kalkulasjon i tilberedning av måltider og utvikling av menyer tilpasset sesong, anledning og kunders ønsker og behov i samarbeid med kolleger og andre faggrupper. Dessuten handler kjerneelementet om kunnskap om ulike mattradisjoner, trender og religioner.

Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handler om personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Videre handler det om råvarebehandling og trygg produksjon og om å følge virksomhetens kvalitetssystemer IK – Mat og HACCAP. Kjerneelementet handler også om lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av mat og drikke

Bærekraftig produksjon

Kjerneelementet bærekraftig produksjon handler om arbeidsflyt gjennom planlegging, samarbeid og kommunikasjon for å redusere svinn og øke lønnsomheten. Videre handler kjerneelementet om best mulig ressursutnyttelse og om bransjens påvirkning på miljøet gjennom valg av råvarer. Dessuten handler bærekraftig produksjon om avfallshåndtering, resirkulering og forebygging av utslipp til miljøet.

Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handler om kunnskapen og pliktene i arbeidslivet og betydningen av trepartssamarbeid. Videre handler kjerneelementet om å skape et psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremmer helse, miljø og sikkerhet. Kjerneelementet handler også om sosial kompetanse og samarbeidsevne, kritisk tenkning og respekt for meningsforskjeller og forståelse av hvordan dette påvirker arbeidsmiljø og produktivitet. Arbeidsliv og yrkesidentitet handler dessuten om virksomhetens mål og historie og tilhørighet i et yrkesfelleskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.

Vurderingsgrunnlag:

Vurderingskriterier	Nivå:	Kjennetegn for måloppnåelse:
Håndverksferdighet, fagkunnskap og måltidsutvikling Planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eget arbeid Kunnskap om råvarer, meny, allergener og serveringsmetoder. kunnskap om mattradisjoner og trender	Bestått meget godt	Viser god orden, planlegging og vurdering av eget arbeid. Kandidaten er kreativ, løsningsorientert og selvstendig. Jobber godt med kolleger, og har et godt håndlag. Benytter gode løsninger i forbindelse med planlegging. Kandidaten jobber selvstendig. Sluttproduktet holder faglig høy kvalitet og er sensorisk og kreativt presentert.
	Bestått	Viser og vet hvorfor orden og planlegging er viktig og ivaretar dette i sitt arbeid. Viser kunnskap om sesong, menyer, allergener. God og riktig bruk av maskiner og håndverktøy. Sluttproduktet er av god kvalitet og ser delikat ut.
	Ikke bestått	Mangelfull planlegging og vurdering. Kandidaten er lite selvstendig i arbeid med å finne løsninger. Kandidaten er ikke kjent med råvarer i sesong, mengdeberegning, eller ulike tradisjoner og trender. Bruker ikke maskiner og utstyr som passer til oppgaven. Arbeidet er av svak karakter og sluttproduktet har ikke forventet kvalitet.
Kvalitet og trygg mat. Personlig hygiene Produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene Kjenne lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av mat og drikke. Forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemene Forstå merking og sporing og konsekvenser ved avvik.	Bestått meget godt	Kandidaten forstår betydningen av hygiene i alle ledd og vet at bedriften er avhengig av å følge regelverket for å eksistere. Jobber i henhold til regler, lover og forskrifter. Håndterer håndverktøy og maskiner svært godt, og har meget god kontroll på ressursutnyttelse, svinn, og kvalitet. Arbeidet gjennomføres med faglig høy standard.
	Bestått	Møter i ren uniform, og viser god forståelse av personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene. God og riktig bruk av håndverktøy og maskiner. Er godt kjent med forskrifter og lover på et kjøkken. God kontroll på råvarer under produksjon, og ved servering.
	Ikke bestått	Mangelfull forståelse for personlig hygiene (uniform, sminke, håndvask). Kritiske mangler når det gjelder produksjons- og næringsmiddelhygiene. Er ukjent med lover og forskrifter på et kjøkken. Dårlig orden på arbeidsplassen, og dårlig orden på råvarer.
Bærekraftig produksjon	Bestått meget godt	Viser stor kunnskap om bærekraft (gjøre mer med mindre ressurser), avfallshåndtering, resirkulering og forebygging av utslipp til miljøet. Bevisst valg av

<p>Å kunne planlegging og kommunisere for god ressursutnyttelse.</p>		<p>råvarer ut ifra hva som er tilgjengelig i nærmiljøet og sesong. Reflekterer godt rundt bransjens påvirkning på miljøet.</p>
<p>Se sammenhengen mellom svinn og lønnsomhet</p> <p>Kunne håndtere avfall, resirkulere og forebygge utslipp</p>	<p>Bestått</p>	<p>Har kunnskap om råvarer, ressursutnyttelse og lønnsomhet. Ser hvordan egne valg påvirker miljø og kvalitet og ser at valg og utnyttelse av råvarer henger sammen med kravet om bærekraft. Er bevisst hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet.</p>
<p>Kunnskap om hvordan råvaretilgang, teknologiutvikling og gjenbruk påvirker miljøet lokalt og globalt.</p>	<p>Ikke bestått</p>	<p>Viser liten forståelse for utnyttelse av råvarer og avfallshåndtering. Kan i liten grad reflektere over avfall og utslipp og hvordan de påvirker miljøet. Har liten innsikt i råvaretilgang, ressursbruk og lønnsomhet.</p>
<p>Arbeidsliv og yrkesidentitet:</p> <p>Plikter og rettigheter i arbeidslivet</p> <p>Psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremmer helse, miljø, og sikkerhet.</p> <p>Samarbeid, kritisk tenking og respekt for meningsforskjeller</p> <p>Yrkesfelleskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.</p>	<p>Bestått meget godt</p>	<p>Er godt kjent med arbeidstakers og arbeidsgivers rettigheter og plikter og kan redegjøre for trepartssamarbeidet. Er bevisst hvor viktig et godt arbeidsmiljø er for ansattes helse og bedriften lønnsomhet, og er reflektert i forhold til likeverd og likestilling. Kjenner bedriftens mål og historie</p>
	<p>Bestått</p>	<p>Kjenner til arbeidstaker og arbeidsgivers plikter og rettigheter og ser hvordan et godt arbeidsmiljø påvirker bedriften og de ansatte. Bidrar selv til et inkluderende arbeidsmiljø gjennom samarbeid og respekt for andre.</p>
	<p>Ikke bestått</p>	<p>Kjenner lite til plikter og rettigheter for arbeidstaker og arbeidsgiver og viktigheten av et godt arbeidsmiljø. Samarbeider dårlig med kolleger og andre og viser liten evne til refleksjon og respekt for andre.</p>
<p>Ferdigheter.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muntlige ferdigheter. - Kunne skrive. - Kunne lese. - Kunne regne. - Digitale ferdigheter. 	<p>Bestått meget godt</p>	<p>Begrunner faglige valg, bruker faguttrykk i meny og dokumentasjon. Viser seg som en god kollega, lytter og kommuniserer forståelig.</p> <p>Viser meget god forståelse for kvalitetskontroll og avviksbehandling, og bruker faglitteratur i arbeidet. Har korrekt mengde i menyer og kalkulasjoner. Forstår og bruker digitale ressurser på en naturlig måte i arbeidet. Arbeidet er av høy kvalitet.</p>
	<p>Bestått</p>	<p>Innsikt i menysammensetning, bruker faguttrykk i meny og dokumentasjon. Forstår og bruker mengeberegning, kalkulasjon, digitale ressurser, og systemer i sin produksjon. Viser respekt for kolleger og gjester.</p> <p>Kan forklare valgene av den komponerte meny mht. sesong, råvarer, tilberedningsmetode, gjentakelse, farger og smak. Arbeidet er av rimelig god standard.</p>

	Ikke bestått.	<p>Bruker ikke faguttrykk, i menyer eller i dokumentasjon av eget arbeid. Har utfordringer med digitale ressurser, maskiner, og utstyr.</p> <p>Kan i mindre grad regelverk, instruksjer og rutiner i kvalitetssystemer. Viser lav kompetanse på mengdeberegning og kalkulasjon.</p>
--	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Prøvenemnda skal gå gjennom oppgaven og forklare vurderingsgrunnlaget sammen med kandidaten ved oppstart av prøven.

Det bekreftes at oppgaven og vurderingskriterier er gått gjennom med kandidat	Signatur kandidat
Tilsynsperson er tilgjengelig i nemndas fravær	Signatur tilsynsperson