



**Praktikvejledning**

**Gastronom  
Specialet Kok**

**Inuili -  
Et fedt sted at  
være**

**Et inspirerende  
sted at lære**

## **Praktikvejledning**

Inuili - Food College Greenland har lavet en Praktikvejledning til alle vores samarbejdende praktikværter.

Praktikvejledningen har til hensigt at inspirere og give input til et godt praktikforløb.

Praktikken i et uddannelsesforløb er et anderledes forløb end det lærlingen møder på skolen.

En stor forskel er, at i praktikken arbejdes der praktisk og på skolen arbejdes der teoretisk med fagligheden. Det medfører bl.a. en anden type styring af lærlingens daglige opgaver end den man møder i skolen. Her er det virksomhedens normale arbejdsgang og produktion, der styrer lærlingens læring.

Det er vigtigt, at fortælle lærlingen om den forskel ved praktikstart.

Her er vores praktikvejledning i 5 trin, til dig som er praktikvært og har ansvar for lærlinge under erhvervsuddannelse.

Vi håber du vil bruge vejledningen, og bruge den i dit daglige arbejde med at sikre, at lærlingen gennemgår sine praktikmål. Sådan at skole og praktik bliver så sammenhængende som muligt.

Inuili – Food College Greenland

## **1. Mesteren og lærlingen**

Tydeliggør hvad forskellen er fra skole til praktik. I praktikken er lærlingen medansvarlig for den daglige produktion under din og andre faglærte kollegers vejledning. Nogle opgaver kan lærlingen arbejde selvstændigt med, og andre kræver sidemandsoplæring. Gør derfor opmærksom på, hvordan du er til rådighed i de daglige arbejdsopgaver, og hvordan du forventer lærlingen løser dem. Giv lærlingen tryghed i, at du og andre faglærte altid kan hjælpe. Husk at lærlingen er under din og arbejdspladsens oplæring og må ikke arbejde alene.

## **2. Overblik over praktikforløbet**

Giv din lærling en oversigt over praktikforløbet og dens praktikmål. Oversigten skal sikre lærlingens faglighed, og gøre lærlingen tryk med det at lærlingens skal lære.

Med en oversigt over praktikmål og daglige opgaver får lærlingen en god forståelse af, hvad praktikforløbet indeholder.

Oversigten skal indeholde, hvad lærlingen skal lære. Men også hvad lærlingen gerne vil lære, og det som jeres arbejdsplads lægger vægt på.

### **3. Løbende evaluering**

Evaluer hvor godt lærlingen opnår praktikmålene. Gør det løbende. Gør det sammen med lærlingen.

Læg vægt på, hvordan opgaverne hænger sammen med den plan I har lavet for lærlingen. Det hjælper lærlingen til bedre at kunne se, at der er struktur over praktikforløbet.

F.eks. kan du spørge lærlingen er i de enkelte arbejdssituationer om, hvad de synes, de lærte. Herefter kan du spørge, hvordan de synes, det hænger sammen med jeres plan.

### **4. Tydeliggør din og elevens rolle i praktikken**

Husk på at lærlingen er ny i sine funktioner.

Gør lærlingen bevidst om sine rettigheder lige fra jeres personalepolitikker, arbejdslovgivning, uddannelsesbekendtgørelse til lærlingeloven og andre vigtige oplysninger.

Hvis I kommer i tvivl, kan I altid rette henvendelse til Inuili, hvor faglærere og studievejledere kan være behjælpelige.



## **5. De uskrevne regler og arbejdspladsen normer**

Hvis man ikke har prøvet at være på en arbejdsplads før, kan det være svært at forstå, hvad det vil sige at være på en arbejdsplads. Hvis lærlingen kender til arbejdspladsens normer og regler, vil lærlingen lettere kunne begå sig og indgå i fællesskabet og dermed har en bedre chance for at gennemføre praktikforløbet.

F.eks. bør I overveje at stille jer selv spørgsmålene:

- Hvad er den gode køkkenmedarbejder, tjener, bager, slagter osv?
- Hvad skal sådan en kunne?

**God arbejdslyst**

## Praktikmål

### Trin 1 Gastronomassistent

Inuili - Food College Greenland anbefaler at gøre brug af grønlandske råvarer. Og at grønlandske råvarer indgår i lærlingens arbejdsopgaver i praktikken.

Fag / Niveau	Varemodtagelse og klargøring / Rutineret	Opnået
Mål	Eleven kan: - modtage råvarer, kvalitetsvurdere og kontrollere, at varen og prisen svarer til bestillingen.  - Istandgøre, anvende, tilberede og opbevare råvarer korrekt i henhold til lovgivningen og virksomhedens egenkontrolprogram.	
Fag / Niveau	Grundtilberedning og køkkenproduktion / Rutineret	Opnået
Mål	Eleven kan: - klargøre og tilberede almindeligt forekommende varme, lune og kolde retter ud fra friske råvarer og ud fra korrekte tilberedningsmetoder og relevant lovgivning  - foretage affaldssortering og behandling i henhold til miljøforskrifter og kildesorteringsordninger.  - renholde værktøj, maskiner og arbejdsområde - efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at deltage i den enkelte virksomheds egenkontrol.  - udføre arbejdet ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.  - arbejde selvstændigt og i samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere.  - udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar	

## Praktikmål

### Trin 2 Specialet Kok

Inuili - Food College Greenland anbefaler at gøre brug af grønlandske råvarer. Og at grønlandske råvarer indgår i lærlingens arbejdsopgaver i praktikken.

Fag / Niveau	Varemodtagelse / Rutineret	Opnået
<b>Mål</b>	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"><li>- kvalitetsvurdere råvarer, halv- og helfabrikata ved modtagelsen.</li><li>- foretage bestilling af vare og indkøb samt vurdering af lager og kontrollere at varen, prisen og kvaliteten svarer til bestillingen.</li><li>- foretage klargøring, rensning, udskæring samt tilberedning af kød, fisk, fjerkræ, vildt, grøntsager, krydderier og kolonialvarer.</li><li>- efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at deltage i den enkelte virksomheds egenkontrol</li></ul>	
Fag / Niveau	Grundtilberedning / Begynder	Opnået
<b>Mål</b>	Eleven kan forholde sig til virksomhedens daglige drift, og bidrage til et godt arbejdsmiljø, således fysisk og psykisk nedslidning undgås.	
Fag / Niveau	Grundtilberedning / Avanceret	Opnået
<b>Mål</b>	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"><li>- beherske og anvende grundtilberedningsmetoder herunder, pandestegning, ovnstegning, stegning en cocotte, grillstegning, friturestegning, dampning, kogning, braisering og pochering.</li><li>- fremstille grundsupper og grundsauce samt variationer heraf, fremstille frokostretter, koldt bord samt desserter - selvstændigt klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter til virksomheden.</li><li>- klargøre, tilberede, anrette og afrydde selskabs- og a la carte-menuer samt anvende produktionsoverskud optimalt.</li></ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- foretage anretning på tallerken samt til buffet og selskaber.</li> <li>- efter anvisning klargøre, tilberede, anrette og prissætte egnsretter og etniske retter.</li> <li>- selvstændigt og kreativt videreudvikle retter ud fra grundtilberedningsmetoderne og det "klassiske repertoire.</li> <li>- planlægge og fordele såvel egen arbejdsgang som samarbejdende grupper arbejdsgang.</li> </ul>	
--	--	--

Fag / Niveau	Varemodtagelse / Rutineret	Opnået
<b>Mål</b>	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kvalitetsvurdere råvarer, halv- og helfabrikata ved modtagelsen.</li> <li>- foretage bestilling af vare og indkøb samt vurdering af lager og kontrollere at varen, prisen og kvaliteten svarer til bestillingen.</li> <li>- foretage klargøring, rensning, udskæring samt tilberedning af kød, fisk, fjerkræ, vildt, grøntsager, krydderier og kolonialvarer.</li> <li>- efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at deltage i den enkelte virksomheds egenkontrol</li> </ul>	
Fag / Niveau	Grundtilberedning / Begynder	Opnået
<b>Mål</b>	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- forholde sig til virksomhedens daglige drift, og bidrage til et godt arbejdsmiljø, således fysisk og psykisk nedslidning undgås.</li> </ul>	



Fag / Niveau	Grundtilberedning / Avanceret	Opnået
<b>Mål</b>	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- beherske og anvende grundtilberedningsmetoder herunder, pandestegning, ovnstegning, stegning en cocotte, grillstegning, friturestegning, dampning, kogning, braisering og pochering.</li> <li>- fremstille grundsupper og grundsauce samt variationer heraf, fremstille frokostretter, koldt bord samt desserter - selvstændigt klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter til virksomheden.</li> <li>- klargøre, tilberede, anrette og afrydde selskabs- og a la carte-menuer samt anvende produktionsoverskud optimalt.</li> <li>- foretage anretning på tallerken samt til buffet og selskaber.</li> <li>- efter anvisning klargøre, tilberede, anrette og prissætte egne retter og etniske retter.</li> <li>- selvstændigt og kreativt videreudvikle retter ud fra grundtilberedningsmetoderne og det "klassiske repertoire.</li> <li>- planlægge og fordele såvel egen arbejdsgang som samarbejdende grupper arbejdsgang.</li> </ul>	
Fag / Niveau	Menuplanlægning, indkøb og økonomi / Begynder	Opnået
<b>Mål</b>	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- medvirke til og styre indkøb, herunder varebestilling og vinindkøb.</li> <li>- betjene virksomhedens kunder og gæster under hensyntagen til nationalitet.</li> <li>- inddrage viden om vine i menuplanlægning på baggrund af deltagelse i vinsmagning.</li> </ul>	

Fag / Niveau	Menuplanlægning, indkøb og økonomi / Rutineret	Opnået
<b>Mål</b>	Eleven kan: - planlægge egen og fælles arbejdsgang.  - planlægge menuer til selskab og a la carte, inklusiv vin og andre drikkevarer - kalkulere menuer ved hjælp af it.	
Fag / Niveau	Værtskab og helhedsforståelse / Begynder	Opnået
<b>Mål</b>	Eleven kan: - beskrive en virksomheds produktionsgang og flow.  - forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet.  - forholde sig til egen rolle og andre medarbejders betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed.  - påtage sig et medansvar for, at gæsterne føler sig velkommen og får en god oplevelse.  - samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæsternes ønsker og forventninger.	