



Praktikmål

Gourmetslagter – Pølsemaker

1

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 1. skoleforløb

- Eleven kan anvende de maskiner, der forefindes i virksomheden
- Eleven har været i gang med oplæring af detailopskæring af forender, skinke og midterstykker
- Eleven har fået kendskab til og prøvet at fremstille varme og kolde retter
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen
- Eleven kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram

2

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 2. skoleforløb

- Eleven kan gennemføre kundeekspeditioner, vejlede kunder og klargøre/opfylde diske med henblik på salg
- Eleven kan vejlede om måltidsløsninger

3

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 3. skoleforløb

- Eleven kan detailopskære okseklump, oksetyksteg og okseinderlår
- Eleven kan detailopskære de i virksomheden forekommende dele af forskellige kødtyper

4

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 4. skoleforløb

- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden
- Eleven kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse

5

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 5. skoleforløb

- Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer
- Eleven kan fremstille bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser

6

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 6. skoleforløb

- Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer (trin 2)
- Eleven kan fremstille bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser (trin 2)
- Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper (trin 1)
- Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 1)

7

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 7. skoleforløb

- Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer (trin 2)
- Eleven kan fremstille bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser (trin 2)
- Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper (trin 2)
- Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 2)
- Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper
- Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 1)
- Eleven kan fremstille tørrede, røgede og fermenterede produkter (trin 1)
- Eleven kan fremstille udenlandsk inspirerede produkter (trin 1)
- Eleven kan fremstille saltede, røgede og kogte produkter til detailsalg (trin 1)