

# Opgave ny mesterlære

## Gastronom

### Beskrivelse af opgavens omfang

I løbet af dit første år på praktikpladsen, vil du lære, opdage, tilberede og ikke mindst smage mange nye og forskellige ting. Det at starte som Ny Mesterlære elev, betyder for dig, som elev, at den første del af uddannelsen tages på praktikstedet, i stedet for grundforløbet. Dette betyder imidlertid ikke, at du ikke skal lære det samme som dine kammerater, der er startet på skolen, eller sagt på en anden måde, når du er færdig med det første år, skal du have de samme kompetencer som dem der er startet på grundforløbet. Efter at du har bestået prøvetiden, og både du og din arbejdsgiver er enige om at fortsætte læringsforholdet, er det tid til at begynde på den teoretiske læring.

Hvordan opnår du så disse kompetencer?

Ud over alt det faglige du lærer på praktikpladsen og ved at du selv søger forskellige informationer på nettet, i bøger og i diverse fagblade, vil skolen også gøre vores til, at du får den bedst mulige uddannelse.

Til den første samtale med din kontaktlærer og din chef på praktikpladsen, fik du oplyst en adgangskode og et brugernavn til både Elevplan og Fronter. Disse 2 platforme vil du komme til at arbejde med gennem hele din uddannelse. Log ind på [www.hansenberg.dk](http://www.hansenberg.dk) og nederst i højre hjørne er der links til begge steder.

Fronter er stedet hvor faglæreren ligger forskellige typer opgaver op, her vil du have adgang til et rum der hedder "Ny mesterlære 2009/2010" disse opgaver, kan du gemme på din egen computer og løse dem når du har tid. Lidt længere nede i teksten, får du en vejledning i, hvordan du afleverer dem.

Elevplan er det sted hvor alt omkring din uddannelse kan findes, forskellige aftaler, hvad du skal lære på praktikpladsen og på skolen, hvornår du skal på skole mm. Det er også stedet hvor du skal dokumentere over for praktikpladsen og skolen, hvad du har lært, ved at uploade dine besvarelser.

Nogle af kompetencerne bliver du sikkert nødt til at have på skolen, hvis ikke du har fået dem i forbindelse med en anden uddannelse, det kunne være kompetencer i hygiejne, førstehjælp/brand, miljø og naturfag. Efter du har været inde og tage disse fag på skolen er det vigtigt at du arbejder videre med det lærte for at du klarer dig bedst muligt på de efterfølgende skoleperioder.

For at hjælpe dig godt i gang har vi lavet en opgave, der skal vise, at du har tillært dig de forskellige kompetencer. Denne opgave forventer vi er løst og afleveret, inden du skal til den praktiske prøve på din praktikplads.

Der er 2 forskellige måder du kan aflevere denne opgave på:


- a) Skriftlig med dokumentation i form af billeder
- b) Et billede dokumentation med stikord

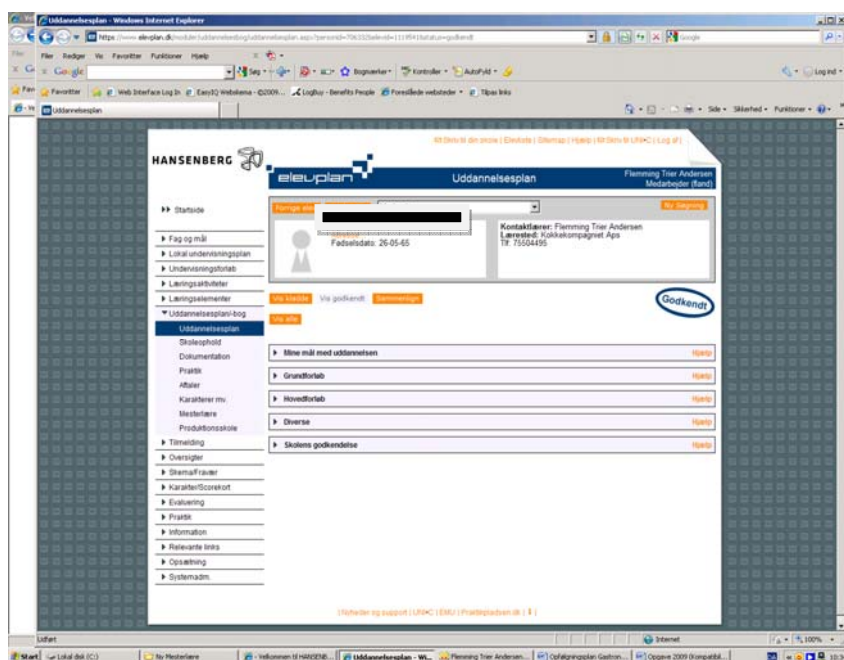
Opgaven skal afleveres på [www.elevplan.dk](http://www.elevplan.dk), se hvordan på side 3

## Opgaven

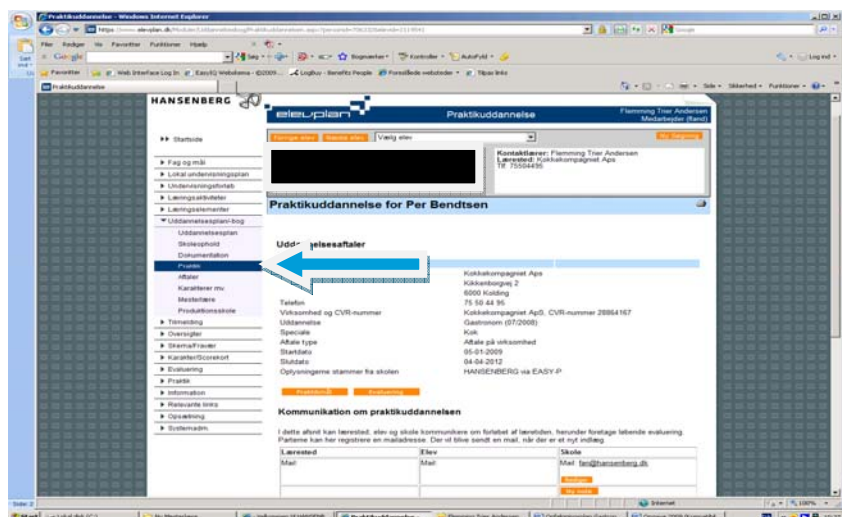
1. Forklar hvad du skal tage højde for, når du anvender tilberedningsmetoderne, pandestegning og dampning?
  - Giv et eksempel på en ret fra jeres kort, hvor disse metoder anvendes?
2. Hvad forstås ved reelt og ureelt kød?
  - Giv 3 eksempler på hver, som I anvender i jeres køkken?
3. Giv mindst 5 eksempler på danske råvarer I anvender i jeres køkken?
4. Giv mindst 5 eksempler på udenlandske specialiteter I anvender i jeres køkken?
5. Hvad forstås ved, en a la carte ret?
  - Giv 3 eksempler fra jeres kort?
6. Hvad er en fond?
  - Nævn mindst 3 forskellige fonder, I anvender i jeres køkken?
7. Nævn de kulhydrater du kender?
  - Hvilke fødevarer findes de i?
8. Giv eksempler på nogle forskellige fedtstoffer?
  - Forklar hvor de findes?
9. Hvilke krav er der til madvarerne på en buffet med hensyn til temperatur?
10. Hvilke krav er der til personlig hygiejne, når du arbejder i et køkken?
11. Hvilke økologiske råvarer findes i jeres virksomhed?
12. Beskriv en hovedret til en veganer?
13. Forklar hvordan I tager hensyn til energiforbruget i virksomheden, herunder:  
Vand, strøm, gas, kølerum, sortering af affald, nedkøling af fond mm.?
14. Beskriv hvordan I overholder hygiejne kravene i jeres virksomhed?

## Hvordan afleverer jeg opgaven?

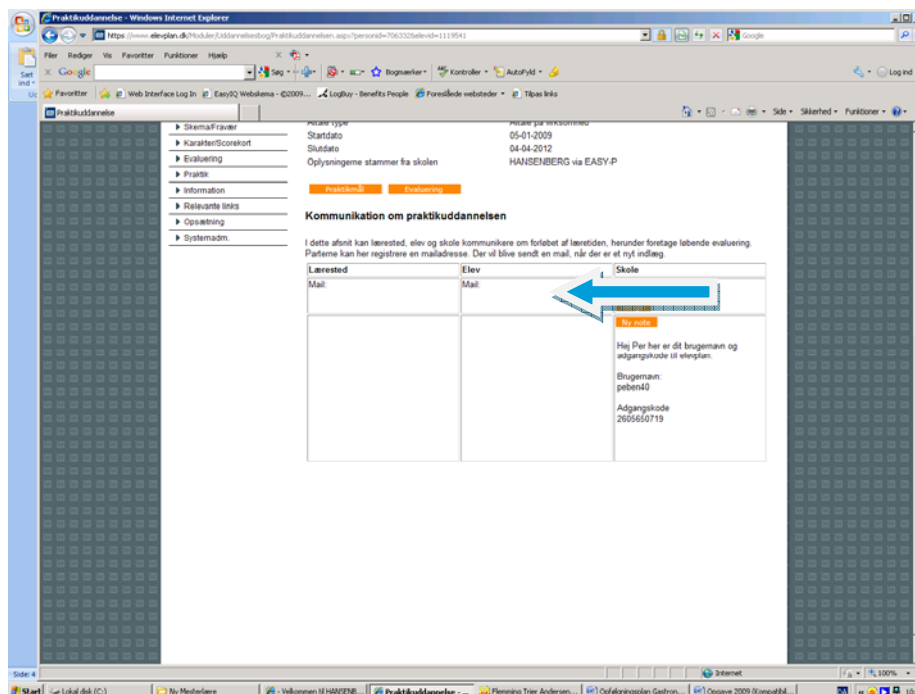
- Log ind på [www.elevplan.dk](http://www.elevplan.dk), skriv dit brugernavn og din adgangskode
- Klik på  "Udd.plan/-bog" og du vil herefter komme ind på en side der ser således ud.



- Klik på fanebladet "Praktik" (se billede)



- Start med at skrive din mailadresse ind under **”Kommunikation om praktikuddannelsen”** under fanebladet elev, se pilen



- Under fanen **ny note** skal du dokumentere, hvad du har lært, mindst en gang om måneden, her har du også mulighed for at gemme, opgaver, billeder og PowerPoint mm.
- Tryk gem, herefter bliver det, du har skrevet og lagt ind sendt til både din chefs og til din kontaktlærers e-mail adresse.
- Kontaktlæreren vil følge op på dette, en gang om måneden og ved besøg på praktikpladsen.
- De praktiske kompetencer, dokumenteres ved den praktiske prøve, når du er ca. 1 år fremme i din uddannelse.