



Kandidat:

Prøvenemdsleder:

Medlem:

## Vurderingskriterier – Fagprøve i kokkfaget i Agder

Råvarer og produksjon:	Kunne utnytte, tilberede og anrette råvarer på en økonomisk, ernærisk og kvalitetsmessig god måte.
Meny:	Planlegging av menyer, kunnskap om spesialkost og bruk av oppskrifter og porsjonsberegning.
Hygiene og kvalitetsstyring:	Produksjonshygiene, næringsmiddelhygiene og personlig hygiene i henhold til regelverk.
Bransje, bedrift og miljø:	Helse, miljø og sikkerhet.

<b>1. Planlegging</b>		
<b>Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne (kompetansemål):</b>	<b>Nivå:</b>	<b>Kjennetegn for måloppnåelse:</b>
Planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eget arbeid.	Ikke bestått	Mangelfull planlegging og vurdering.
	Bestått	Vet hvorfor orden og planlegging er viktig. Har god orden og planlegging i arbeidet sitt.
	Meget godt bestått	Viser god orden, planlegging og vurdering av eget arbeid.
Planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi	Ikke bestått	Lærlingen kan enkel anvendelse av råvarer, anvender enkle tilberedningsmetoder.
	Bestått	Lærlingen kan anvende råvarer på en faglig forsvarlig måte. Kan bruke de mest brukte tilberedningsmetodene.
	Meget godt bestått	Lærlingen kan anvende råvarene på en faglig forsvarlig og økonomisk måte, har god forståelse av mengdeberegning og økonomisk anvendelse av råvarer, anvender flere tilberedningsmetoder. Viser stor faglig forståelse.

<b>2. Gjennomføring</b>		
Bruke egnede maskiner og egnet utstyr i produksjonsprosessen	Ikke bestått	Bruker utstyr som ikke passer til oppgaven.
	Bestått	Viser god og riktig bruk av håndverktøy og maskiner.
	Meget godt bestått	Viser god og riktig bruk av håndverktøy og maskiner. Kan anvende riktige verktøy og maskiner til riktig oppgave. Kan renhold og vedlikehold av håndverktøy og maskiner.
Praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk.	Ikke bestått	Viser dårlig forståelse for personlig hygiene (uniform, sminke, håndvask)  Dårlig orden på arbeidsplassen.
	Bestått	Forstår betydningen av hygiene i henhold til lover, forskrifter og avhengighet av dem for bedriftens eksistens. Kan jobbe i henhold til regler, lover og forskrifter.
	Meget godt bestått	Viser stor forståelse for personlig hygiene. Viser stor forståelse for orden og hygiene i produksjon og på arbeidsplassen. Viser god forståelse for behandling av råvarer, kryssmitte og riktig temperatur ved kjøling og varmehold.
<b>Produktets smak, konsistens og utseende:</b> Rense, filetere og porsjonere fisk, beine ut og stykke opp kjøtt, vilt, fugl og fjærfe  Lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur.  Lage og anrette kalde og varme retter med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder til ulike måltider og menyer.	Ikke bestått	Manglende innsikt i råvarebehandling. Varierer lite i tilberedningsmåter. Produktene mangler elementære smakstilsetninger, og konsistens og utseendet er vesentlig forandret.
	Bestått	Tilfredsstillende innsikt i råvarebehandling. Kjenner til tilberedningsmåter og tilberedningsresultater. Produktene beholder sin naturlige egensmak, konsistens og utseende.
	Meget godt bestått	Stor innsikt i råvarebehandling. Foreslår hva rester kan brukes til. Varierer mellom ulike tilberedningsmåter og velger tilberedninger som fremmer råvarene best. Produktenes egensmak forsterkes, og konsistens og utseende forsterkes.



Kandidat:

Prøvenemdsleder:

Medlem:

Bruke relevante faguttrykk	Ikke bestått	Ikke kjent med relevante faguttrykk
	Bestått	Kjent med de vanligste relevante faguttrykk
	Meget godt bestått	God kjennskap med relevante faguttrykk
<b>Tidsdisponering:</b> Yte profesjonell service og gjeste- og brukerbehandling	Ikke bestått	Leverer senere enn 15 minutter etter fastsatt serveringstid.
	Bestått	Leverer inntil 15 minutter etter fastsatt serveringstid.
	Meget godt bestått	Leverer til fastsatt serveringstid.

<b>3. Egenvurdering</b>		
Faglig refleksjon	Ikke bestått	Kandidaten vurderer ikke hva som gikk bra/evt. ikke bra. Kandidaten har ingen forslag til andre, nye eller bedre løsninger.
	Bestått	Kandidaten kan til en viss grad peke på hva som har vært bra /evt. ikke bra, og kommer med noen forslag til hva som kunne vært gjort annerledes.
	Meget godt bestått	Kandidaten viser meget god evne til kritisk tenkning, reflekterer og kan peke på nye løsninger Kandidaten viser stor forståelse for mange forhold som kan evalueres.
Eget arbeid	Ikke bestått	Kandidaten har urealistisk syn på eget arbeid Kandidaten ser ikke viktigheten av egen rolle. Kandidaten sier lite eller ingenting om grad av måloppnåelse av kompetansemål/delmål.
	Bestått	Kandidaten har et realistisk syn på eget arbeid Kandidaten viser forståelse for betydningen av egen rolle. Kandidaten har tilfredsstillende forståelse av måloppnåelse i forhold til kompetansemål/delmål.
	Meget godt bestått	Kandidaten har et realistisk og reflektert syn på eget arbeid. Kandidaten har selvinnsett og forståelse for hvordan egen rolle har påvirket resultatet av arbeidet. Kandidaten har en meget god refleksjon rundt egen måloppnåelse i forhold til kompetansemål/delmål.
Læringsutbytte	Ikke bestått	Kandidaten forteller lite eller ingenting om sitt læringsutbytte.
	Bestått	Kandidaten har tilfredsstillende beskrivelse av eget læringsutbytte
	Meget godt bestått	Kandidaten forklarer grundig eget læringsutbytte.

<b>4. Dokumentasjon</b>		
Plan - og vurderingsarbeid Bruk av kilder	Ikke bestått	Kandidaten har lite eller ingen dokumentasjon.
	Bestått	Kandidaten viser tilfredsstillende bruk av dokumentasjon.
	Meget godt bestått	Kandidaten viser meget god, og hensiktsmessig bruk av dokumentasjon i forhold til oppgaven.