

## Praktik- og kompetencemål:

### Kompetencemål – delikatesse:

Nedenfor kan du læse mere om uddannelsens kompetencemål. Disse mål kan betegnes som uddannelsens deklaration og beskriver, hvad en færdiguddannet gourmetslagter med speciale delikatesse skal kunne.

Kompetencemål for Gourmetslagterelever - delikatesse	
1	Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger
2	Eleven kan eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper med rutine.
3	Eleven kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger
4	Eleven kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning
5	Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder
6	Eleven kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder
7	Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver indenfor slagterfaget
8	Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter indenfor de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger
9	Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team
10	Eleven kan tage mindre beslutninger om arbejdsprocesser og kunderelationer, herunder i begrænset omfang ledelse af opgaveløsning og af kolleger
11	Eleven kan vise begyndende kreativitet i udarbejdelse af produkter og måltidsløsninger
12	Eleven kan selvstændigt eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper

### Kompetencemål – butik:

Nedenfor kan du læse mere om uddannelsens kompetencemål. Disse mål kan betegnes som uddannelsens deklARATION og beskriver, hvad en færdiguddannet gourmetslagter med speciale butik skal kunne.

<b>Kompetencemål for Gourmetslagterelever - butik</b>	
1	Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger
2	Eleven kan eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper med rutine.
3	Eleven kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger
4	Eleven kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning
5	Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder
6	Eleven kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder
7	Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver indenfor slagterfaget
8	Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter indenfor de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsning
9	Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team
10	Eleven kan selvstændigt eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper

Praktikmål – skal læres i varehuset:

Der er opstillet praktikmål for uddannelsen, som i væsentlig grad bidrager til, at du ved endt uddannelse lever op til kompetencemålene. På de næste sider kan du læse mere om praktikmålene. Der er forskellige mål som skal læres før hvert skoleophold.

Første del af uddannelsen hedder "Trin 1" og dækker de første 2 år af din læretid (2½ år, hvis du ikke har grundforløbet, inden du starter i lære). Dette trin er det samme for begge slagterspecialer. Det sidste 1½ år af din uddannelse er inden for specialet, du har valgt, enten gourmetslagter med speciale i butik eller gourmetslagter med speciale i delikatesse.

## Gourmetslagter



Du og din mester skal flere gange i løbet af din læretid gennemgå målene og planlægge dit forløb fremover med udgangspunkt i, hvor langt du er kommet, og hvad du mangler at lære jf. uddannelsesmålene. Det vil sige, at målet med uddannelsen er, at du gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår kompetence som gourmetslagter indenfor det valgte speciale.

Når I planlægger din oplæring, kan I bruge følgende inddeling:

- 1) planlagt, (2) igangværende (3) gennemført.

Praktikmål på trin 1 – butik og delikatesse:

I løbet af trin 1 skal du nå følgende obligatoriske praktikmål:

Praktikmål (både butik og delikatesse-speciale)		Status på praktikmål			Handlingsplan – Hvordan når vi målet?
		Planlagt	Igangværende	Gennemført	
1	Eleven kan anvende de maskiner, der forefindes i virksomheden.				
2	Eleven kan detailopskære de i virksomheden forekommende dele af forskellige kødtyper.				
3	Eleven kan fremstille forskellige varme og kolde retter.				
4	Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder.				
5	Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse.				
6	Eleven kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram.				

Praktikmål (både butik og delikatesse-speciale)		Status på praktikmål			Handlingsplan – Hvordan når vi målet?
	Ekspedition og kundebetjening	Planlagt	Igangværende	Gennemført	
1	Eleven kan gennemføre kundeekspeditioner, vejlede og opfylde diske				
2	Eleven kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer				
3	Eleven kan vejlede om måltidsløsninger				
4	Eleven kan udregne og kalkulere på de udskårne kødstykker				

Praktikmål (både butik og delikatesse-speciale)		Status på praktikmål			Handlingsplan – Hvordan når vi målet?
	Samarbejde	Planlagt	Igangværende	Gennemført	
1	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden				

Praktikmål på trin 2 – speciale butik:

I løbet af trin 2 skal du nå følgende obligatoriske praktikmål.

Praktikmål for Gourmetslagterelever med speciale i <i>butik</i>		Status på praktikmål			Handlingsplan – Hvordan når vi målet?
	Gourmetslagter – butik	Planlagt	Igangværende	Gennemført	
1	Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning				
2	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering				
3	Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød				
4	Eleven kan detailopskære køddarter der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker				
5	Eleven kan foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse samt redegøre for disses opbevaring				
6	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden				
7	Eleven kan anvende grundprincipper for praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning				
8	Eleven kan anvende grundprincipperne for praktikvirksomhedens planlægning og bemanding af funktioner og opgaver				

9	Eleven kan foretage planlægning af indkøb og kontakt med praktikvirksomhedens samarbejdspartnere				
10	Eleven kan grovopskære svin og ungvæg				
11	Eleven kan detailopskære gris og kalv				
12	Eleven kan udbene alle delstykker af svin efter arbejdsbeskrivelse samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.				

Praktikmål på trin 2 – speciale delikatesse:

I løbet af trin 2 skal du nå følgende obligatoriske praktikmål.

Praktikmål for Gourmetslagterelever med speciale i <i>delikatesse</i>		Status på praktikmål			Handlingsplan – Hvordan når vi målet?
		Planlagt	Igangværende	Gennemført	
1	Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen				
2	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering				
3	Eleven kan detailopskære kødarter der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker				
4	Eleven kan kundebetjene og vejlede om hele måltidsløsninger i delikatesseafdelingen				
5	Eleven kan lave kalkulationer med udbytte og svind				
6	Eleven kan opstille et simpelt regnskab				
7	Eleven kan indgå i teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden				
8	Eleven kan anvende grundprincipper for praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning				
9	Eleven kan anvende grundprincipperne for praktikvirksomhedens planlægning og bemanding af funktioner og opgaver				