

## Bilag 1



### KØKKENVÆRKSTED

#### Faglige kompetencer for: Hans Hansen

Håndtering af fødevarer	Rød	Gul	Grn	Blå
Modtagelse, kvalitetsvurdering				
Maksimal udnyttelse		X		
Buffet, genanvendelse	X			
Varekendskab	X			
Holdbarhed		X		

Koldt køkken	Rød	Gul	Grn	Blå
Salatbar		X		
Pålægssalater	X			
Smørrebrød				
Kolde anretninger				
Sandwich				
Tilbehør grønt/Dressinger		X		

Varmt køkken	Rød	Gul	Grn	Blå
Kød, udskæring/tilberedning	X			
Fisk, udskæring/tilberedning				
Gryderetter	X			
Vegetar	X			
Saucer		X		

Bagværk - Dessert	Rød	Gul	Grn	Blå
Surdej				
Koldhævet dej				
Almindelig gærdej				
Tilbehør				
Kager/festkager				
Søde sager				

Rengøring	Rød	Gul	Grn	Blå
Køkken			X	
Køkkenmaskiner				
Kantine			X	
Køle/fryse skabe		X		
Vinduer				
Tøjtavask		X		

Planlægning/ udførelse	Rød	Gul	Grn	Blå
Menuplan		X		
Indkøb	X			
Klargøring af buffet		X		
Præsentation				
Selskabsmenu				
Arrangementer	X			

Egenkontrolprogram	Rød	Gul	Grn	Blå
Varemodtagelse				
Varer adskillelse		X		
Personlig hygiejne			X	
Køl/frys				
Opvarmning/Varmholdelse		X		
Nedkøling				

Viden om sundhed	Rød	Gul	Grn	Blå
Ernæring		X		
Fysisk trivsel		X		
Ergonomi		X		

Generelt fagligt	Rød	Gul	Grn	Blå
Oprydning			X	
Orden			X	
Planlægning		X		
Kvalitetssikring			X	
Opgaveafslutning			X	
Tidsregistrering		X		

Maskiner - Værktøj	Rød	Gul	Grn	Blå
Knive		X		
Blænder/Skærer		X		
Pålægsmaskine				
Bjørn Varimixer, Røremaskine				
Lille og stor ovn	X			
Wexiödisk Opvaskemaskine			X	

**Rød/ Begynder** (arbejderregulatororienteret/opskriftorienteret):  
*Deltageren har arbejdet med teknikken/funktionen, men skal have præcise instruktioner*

**Gul/ Øvet** (arbejder erfaringsbaseret):  
*Deltageren har begyndende overblik over arbejdsprocessen, men har stadig behov for nogen instruktion*

**Grøn/ Rutineret** (arbejder i nogen grad selvstændigt):  
*Deltageren har overblik over arbejdsprocessen, men har ind imellem brug for råd og vejledning*

**Blå/ Kompetent** (arbejder selvstændigt):  
*Deltageren vurderer og korrigerer selv arbejdsprocessen og kan være med til at vurdere kvaliteten. Kan instruere andre i opgaven*

Manglende afkrydsning betyder ikke nødvendigvis at deltageren ikke har kompetencen, men som regel at den endnu ikke er blevet afprøvet og vurderet i produktionen