

KØKKEN



I køkkenfaget er der fokus på træning i beskæftigelsesmæssige/brancherettede aktiviteter med henblik på praktik. Der produceres der sundt, ernæringsrigtig og varieret kost efter Sundhedsstyrelsens anbefalinger. Derudover laves der lettere diæter med udgangspunkt i normal kost.

Eleven har mulighed for interesse- og kompetenceafklaring samt arbejdsprøvning i forhold til køkkenfaget.

Alle opgaver er individuelt tilpasset elevens forudsætninger og der lægges vægt på at træne elevens selvstændighed i opgaveløsning.

Eleven har mulighed for at erhverve sig et hygiejnebevis.

Er eleven under 18 år optjenes der arbejdsdusør.

Faglige kompetencer

- Forberedelse og tilberedning af dagens måltider
- Oprydning, opvask og rengøring
- Anretning af buffet
- Køkkenhygiejne.
- Anvendelse af opskrifter
-

Personlige kompetencer

- Samarbejde og opleve at være en del af et team
- Bede om hjælp fra personalet
- God personlig hygiejne
- Mødestabilitet
- Arbejde med deadlines og tidspres
- Tage initiativ

