



Faget	Buffetonsdag
Uddannelses år	Skoleåret 23/24
Antal timer	Sidste onsdag i måneden i de første to moduler. På et skoleår 9 onsdage af 3 timer og 5 minutter. På et skoleår i alt 27 timer og 45 minutter.
Fagets formål og sammenhæng til STU-lovgivning	Fagets formål er at varetage LBK 1077 STU-lovens §6 stk. 2-3, at give den unge indblik i og praktisk erfaring med arbejdssituationer indenfor erhvervsrettet køkkenområde, udvikling af personlige kompetencer indenfor området, samt udvikle den unges evne til at samarbejde med andre.
Fagets mål	Målet for den unge på 'buffetmad' er at arbejde så selvstændigt, som det er muligt for den enkelte, fra start til slut i en given arbejdssituation/arbejdsopgave. Dvs. at læse og følge en opskrift, finde og betjene de relevante køkkenredskaber/-maskiner samt finde og forberede de relevante råvarer. I tilberedningen af måltidet er der i høj grad fokus på samarbejde. Vi serverer maden på buffet og har fokus på, at den unge kan anrette maden, så det ser spændende og indbydende ud. Derudover er der stor fokus på orden i køkkenet undervejs i madlavningen og grundig rengøring efter endt servering. Der arbejdes med redskabs- og råvarekendskab i madlavningsprocessen- og derfor lægger vi vægt på at anvende sæsonens frugt og grønt og laver mad fra bunden. I forløbet opnår den unge et indblik i vigtigheden af sund og varieret kost, som følger de officielle kostråd.
Fagets målgruppe	Unge som har interesse for beskæftigelse indenfor ernæringsfaget. Det er et valgfag.
Fagets indhold	<ul style="list-style-type: none">- De unge er med til at vælge hvilke retter, der skal tilberedes og serveres indenfor et rul, der hedder fisk, vegetar og kød.- Tilberede et sundt og varieret måltid mad til alle, samt personale.- Alle retter anrettes, så det ser lækkert og indbydende ud.- Oprydning og rengøring efter spisning.- Praktisk læring om råvarekendskab – herunder råvarernes sæson.- Praktisk læring af kendskab til køkkenredskaber og –maskiner.- Praktisk erfaring med hygiejneregler i et køkken.



Arbejdsformer	De unge er med til at planlægge måltidet og skal derefter tilberede de enkelte elementer til måltidet og anrette det på en buffet. Der arbejdes praktisk med alle emnerne.
Samarbejde	Super Brugsen i Ølgod leverer de bestilte varer.
Den unges forventede læringsudbytte: <ul style="list-style-type: none">- Personlige kompetencer- Sociale kompetencer- Faglige kompetencer- Praktik	<p>Personlige kompetencer:</p> <ul style="list-style-type: none">- Den unge følger hygiejnereglerne i et køkken. <p>Sociale kompetencer:</p> <ul style="list-style-type: none">- Den unge kan samarbejde om en arbejdsopgave. <p>Faglige kompetencer:</p> <ul style="list-style-type: none">- Den unge kan anvende relevante køkkenmaskiner- Den unge kender til og kan anvende relevante køkkenredskaber- Den unge har kendskab til råvarer – herunder råvarernes sæson <p>Praktiske kompetencer:</p> <ul style="list-style-type: none">- Den unge kan følge en opskrift- Den unge kan anrette, så maden ser spændende og indbydende ud- Den unge kan rydde op, vaske op, samt rengøre køkkenet efter servering- Den unge møder til tiden- Den unge opretholder et arbejdstempo, så maden er klar til servering på rette tidspunkt <p>Der forventes ikke, at alle unge har mulighed for at tilegne sig alle kompetencer. Der udarbejdes derfor individuelle kompetencepapirer/ressourcepapir</p>
Dokumentation af den unges udbytte	Den unges læring og udvikling dokumenteres i notater i den unges forløbsplan. Det er underviserne på holdet, som evaluerer og dokumentere den unges læring. Den unges udbytte bliver også dokumenteret i et reelt produkt – nemlig maden på buffeten.
Dato for fagplan	Januar 2024