

Drømmer du om en uddannelse inden for køkken- og restaurant branchen?

Og er det lang tid siden, du sidst skulle læse, skrive og regne? Så er FVU (forberedende voksen undervisning) måske noget for dig.

Få opfrisket dansk og matematik og bliv klar til uddannelsen - og dit nye job.



I køkken-og restaurantbranchen skal du ofte læse, skrive, regne og bruge IT. På de næste sider får du eksempler på disse opgaver.

Arbejdet kræver du kan:



SKRIVE

- Varebestilling
- Opskrifter
- Oplysning om menu og pris
- Beskeder til leder og kolleger
- Opslag til kunder
- Noter om manglende varer
- Registrere egenkontrol
- Arbejdssedler/arbejdsplanlægning

LÆSE

- Opskrifter
- Arbejdsplaner
- Følgesedler
- Varebehandling og holdbarhed
- Beskeder fra leder og kolleger
- Vagtplaner
- Ny inspiration
- Anvisninger på maskiner og rengøringsmidler
- Mødereferater
- Fag-og personaleblade

Regne

- Aflæse tal og mængder i opskrifter
- Skalere opskrifter
- Beregne mængder og svind
- Tjekke følgesedler
- Prisberegne
- Optælle varelager
- Beregne tilberedningstider
- Evt. betjene og opgøre kassen
- Næringsberegne

Bruge IT

- Bestille varer
- Søge nye opskrifter
- Søge nye varer og inspiration
- Lønsedler
- Kommunikere med kolleger, leder og kunder
- Bruge digitale platforme- fx til næringsberegning

Eksemple

for køkken- og

restaurant branchen



Nordsjællands
**Rekrutterings
Service**

Eksempler på ernæringsassistentens arbejdsopgaver:

- Tilbereder ernæringsrigtig hverdagsmad, fx på sygehuse, daginstitutioner, plejehjem, kantiner, efterskoler
- Klargøre råvarer
- Tilberede kolde og varme rette til alle måltider
- Udportionere og pakke maden
- Holde orden og rengøre køkkenet
- Tage imod varer og sørge for korrekt opbevaring
- Udføre egenkontrol

Dansk			
02 fra 9. kl. (G)	Lavt (F)	Middel (E)	Højt (D)
Matematik			

Eksempler på gourmetslagterens arbejdsopgaver:

- Arbejder med convenience- food og take away, fx i supermarkeder og slagterbutikker
- Klargøre råvarer
- Fortilberede kød- og færdigretter
- Udportionere og pakke maden til kunden
- Kundekontakt
- Holde orden og rengøre køkkenet
- Tage imod varer og sørge for korrekt opbevaring
- Udføre egenkontrol

Dansk			
02 fra 9. kl. (G)	Lavt (F)	Middel (E)	Højt (D)
Matematik			

Eksempler på gastronomens arbejdsopgaver:

- Arbejder ofte med det mere eksklusive måltid, fx på restauranter, hoteller og store kantiner
- Klargøre råvarer
- Tilberede kolde og varme rette
- Udvikle nye retter
- Tage imod varer og sørge for korrekt opbevaring
- Udføre egenkontrol
- Holde orden og rengør køkkenet

Dansk			
02 fra 9. kl. (G)	Lavt (F)	Middel (E)	Højt (D)
Matematik			

