

Nummer: 2281
Titel: Madfremstilling - restaurant, kantine og catering
Kort titel: Restaurant mv.
Status: GOD
Godkendelsesperiode: 29-06-2015 og fremefter

Beskrivelse af jobområdet

Definition af jobområdet

Jobområdet omfatter madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder. Processen dækker menuplanlægning, varebestilling og varemodtagelse, produktion og anretning/afvikling samt salg, service og markedsføring.

Jobområdet varetages overvejende af faglærte gastronomer med specialet kok, smørrebrødsjomfru eller cater. Jobområdet varetages i mindre omfang af cafeteria- og kantineassistenter, gastronomassistenter, køkkenassistenter, ernæringsassistenter og ikke-faglærte. De ikke-faglærte varetager i stigende grad samme arbejdsfunktioner og opgaver som de faglærte.

Typiske arbejdspladser inden for jobområdet

Der kan overordnet skelnes mellem to typer arbejdspladser inden for jobområdet:

- Arbejdspladser, hvor produktionen afsættes på stedet. Det omfatter restauranter, hotelkøkkener, kroer, kursuscentre, cafeteriaer, bistroer, cafeer og take away-restauranter mv. samt forskellige former for kantiner.
Inden for denne type arbejdspladser kan køkkenet enten udgøre virksomhedens primære aktivitet (restaurant) eller være et delelement i en større vifte af produkter (hotel, hal, center, kantine i virksomhed m.fl.).
- Arbejdspladser, hvor produktionen leveres ud af huset. Det omfatter diner transportable, cateringvirksomheder, smørrebrødsforretninger mv.

Indenfor begge typer arbejdspladser produceres og afsættes hovedsagligt til levering "her & nu" på stedet (a la carte). Begge typer arbejdspladser producerer desuden en defineret bestilling til levering på et kendt tidspunkt. Den mere planlagte produktion giver bedre mulighed for at disponere indkøb, fremstilling og afvikling.

Arbejdspladserne repræsenterer en bred vifte af madfremstilling. Forskellene i madfremstilling skal bl.a. ses i relation til:

- Kundesegment
Kundesegmentet spiller en afgørende rolle for arbejdspladsens udvikling og udbud af produkter. Der kan være tale om en rimelig fast kreds af personer eller en vekslende strøm af nye gæster, der kun en gang imellem køber arbejdspladsens produkt. Medarbejderne skal kende til virksomhedens værdier, værtskab, koncepter og branding, så det afspejles i det gastronomiske aftryk/produkt. Dette kan være afgørende for, om virksomheden kan fastholde og/eller udvide kundesegmentet.

- **Koncept**
Heri anvendes oftest friske råvarer og i mindre grad hel- og halvfabrikata i produktionen. Med til virksomhedens koncept hører også overvejelser om virksomhedens fokus på sundhed/ernæring, bæredygtighed, økologi m.m. og hvorvidt arbejdspladsen selv fremstiller drikkevarer.
- **Oplevelse**
I al madfremstilling udgør oplevelsen en uadskillelig og integreret del af produktet. Afhængigt af arbejdspladsens øvrige karakteristika, så kan oplevelsen spille en større eller mindre rolle. Oplevelsen kan spænde fra det spektakulære helhedsindtryk til den basale præsentation af de tilberedte retter. Den stigende efterspørgsel efter gastronomiske oplevelser stiller krav til udfoldelse af kreativ og innovativ gastronomi i virksomheden.
- **Servering / selvbetjening**
Servering er traditionelt knyttet til restauranter, hvor god service og madens servering er en integreret del af den samlede oplevelse. I kantiner og på cafeterier m.v. benyttes som regel selvbetjening eller meget begrænset servicering. Men også for dette parameter findes en række blandingsformer og/eller undtagelser, der er afhængig af den enkelte arbejdsplads.

Variationsbredden i madfremstilling er væsentlig. Det er grundlaget for efterspørgsel og krav til en række spidskompetencer hos medarbejderne. Arbejdspladsens karakteristika er afgørende for den enkelte medarbejders selvforståelse og faglige identitet.

I hele jobområdet er der høje krav til hygiejne, kvalitetssikring og egenkontrol i virksomhederne.

Medarbejderne på arbejdspladserne inden for jobområdet

Jobområdet er kendetegnet ved følgende grupper af medarbejdere:

- Faglærte kokke, smørrebrødsjomfruer, catere, cafeteria- og kantineassistenter, gastronomassistenter samt et fåtal af køkkenassistenter og ernæringsassistenter.
- Ikke-faglærte, der kan indgå i dele af produktionen, som typisk er i forarbejdnings- og afrydningsfasen samt ved salg og rengøring.

Kokke og smørrebrødsjomfruer arbejder traditionelt i hotel- og restaurationskøkkener, men ses i stigende grad også i virksomhedskantiner. Catere, cafeteria- og kantineassistenter, gastronomassistenter, køkkenassistenter og ernæringsassistenter arbejder hovedsageligt i storkøkkener.

Medarbejderne har ofte megen faglig identitet forbundet med den type madfremstilling, de indgår i ("gourmetrestauranten" / "den grønne/sunde kantine" / "det bæredygtige køkken" m.fl.).

De faglærte medarbejders kompetenceudvikling sker i vid udstrækning gennem jobskifte og i mindre grad gennem arbejdsmarkedsuddannelser. I sær for kokke sker kompetenceudviklingen ofte ved job i udlandet. Medarbejdere, der er ansat i virksomhedskantiner og storkøkkener, ses i stigende grad at anvende arbejdsmarkedsuddannelser ved kompetenceudvikling.

De ikke-faglærtes kompetenceudvikling sker i vid udstrækning via arbejdsmarkedsuddannelser, oplæring i produktionen på den enkelte arbejdsplads, erhvervsuddannelse for voksne (EUV) samt ved jobskifte.

Branchens internationale kontaktflader, skiftende trends og tendenser afspejler sig i stigende grad i medarbejderne behov for kompetencer.

Arbejdsorganisering på arbejdspladserne inden for jobområdet

Arbejdets organisering afhænger i høj grad af arbejdspladsens størrelse. Organiseringen varierer betydeligt mellem forskellige typer arbejdspladser inden for jobområdet. Spændvidden går fra mindre og manuelle produktioner, der har vægt på det kreative og personlige udtryk, til store og standardiserede produktioner i storkøkkener, hvor der er omfattende brug af køkkenmaskiner.

Der er en tendens til, at personalet i større køkkener varetager mere specialiserede funktioner i rotationsordninger. På mindre arbejdspladser spænder man typisk over flere arbejdsfunktioner og opgaver.

Afhængigt af arbejdspladsens åbningstid kan der være skiftende arbejdstider.

Hvor arbejdspladserne tidligere var overvejende hierarkisk organiseret, ses nu en tendens til fladere strukturer med større individuelt ansvar. De fleste steder har fortsat en køkkenchef/leder, der er den øverst ansvarlige for arbejdspladsens samlede drift, kvalitetssikring og udvikling. Opgaverne fordeles som regel i relation til den enkelte medarbejders kompetence og rutine. Mange steder anvendes rotation mellem forskellige funktioner af hensyn til afveksling i opgaver og fleksibilitet.

Flowet mellem de forskellige arbejdsfunktioner medfører stor indbyrdes afhængighed. Medarbejderne har derfor behov for indsigt i de forskellige opgavers betydning i den samlede, daglige produktion. Opgaverne foregår ofte under tidspres, hvilket stiller krav om planlægning, effektivitet og samarbejdsevner.

Arbejdsorganiseringen i jobområdet følger generelt et fast flow af jobfunktioner, der omfatter:

- Menuplanlægning, herunder hensynet til bl.a. bæredygtighed
- Varebestilling og varemodtagelse, herunder vurdering og kvalitetssikring af varer og drikkevarer
- Produktion og afvikling*
- Salg og service
- Afrydning og renholdelse af produktions- og kundeområder

(*afvikling betegner klargøring til betjent servering, typisk på restauranter)

Afhængigt af arbejdspladsens størrelse og standardisering af produktionen anvendes en række tekniske hjælpemidler.

Der anvendes i stigende grad IT i relation til planlægning og bestilling, herunder lager-, økonomi- og ordrestyring samt til kalkulation og opbygning af menubank. Der bruges i stigende grad specialprogrammer til eksempelvis kost- og næringsberegning i både store og små virksomheder. Der benyttes endvidere designprogrammer til opsætning af flotte og attraktive menukort for kunden/gæsten.

Virksomhedernes benytter i højere grad internettet og digitale medier ved virksomhedens markedsføring og salg. Virksomhedernes brug af digitale platforme, til gæsternes forudbestilling af bord og menu samt til gæsternes bestilling ved bordet, stiller øgede krav til medarbejdernes kompetence i at kunne anvende digitale platforme i køkkenerne.

Flere og flere virksomheder anvender mærkningsordninger, som en del af markedsføringen. En mærkningsordning kan eks. illustrere over for gæsten, at retterne er tilberedt til at være sundere, hvilket stiller krav til medarbejdernes kompetencer i relation til at kunne opretholde virksomhedens mærkning. Øget regler og krav til virksomhedens håndtering og mærkning af tilberedt mad (eks. ved allergener) øger ligeledes kravet til medarbejdernes kompetencer.

Kantine-konceptet er under udvikling med et sortiment, der går mere og mere i retning af restaurationsudbud. Dette medfører en øget efterspørgsel efter faglærte gastronomer, særligt kokke, inden for kantineområdet.

Der stilles store krav til virksomheden om medarbejdernes arbejde med hygiejne, både den personlige hygiejne og produktionshygiejne. Virksomhederne i jobområdet skal overholde fødevarerlovgivningen, herunder en række hygiejneregler for opbevaring og håndtering af fødevarer.

Virksomhederne har ansvaret for, at behandlingen af fødevarer foregår på en hygiejnisk forsvarlig måde, så der ikke er nogen sundhedsmæssig risiko for gæsterne/kunderne ved at spise den producerede mad. Det tidligere lovmæssige krav om uddannelse i fødevarerhygiejne blev ophævet med virkning fra 1. november 2014.

Medarbejdere i virksomhederne skal fra første ansættelsesdag instrueres eller uddannes i fødevarerhygiejne, så det står i rimelig forhold til det arbejde, som de udfører. Det er lederen af virksomheden, der er ansvarlig for, at medarbejderne har den rette instruktion/uddannelse. Uddannelse i fødevarerhygiejne indgår i de faglærte gastronomers uddannelse. Det er virksomhedens ansvar, at medarbejderne er opdateret med nye regler og kritiske kontrolpunkter.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Menuplanlægning i madfremstilling

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Menuplanlægning kan foretages for en længere periode ad gangen. I menuplanlægningen kan der tages udgangspunkt i eksempelvis kundeunderlag/-analyser, stedets profil/koncept/brand og kreativitet, tidens trends, sæsonvarer, varekendskab, forbrug og budget samt de oplysninger, der er tilgængelige via lager-, ordre- og økonomistyring. Der forudses et stigende behov for systematisk at anvende markeds- og behovsanalyser som grundlag for den stadige tilpasning af udbud i relation til efterspørgsel.

Ved planlægning af menuer til definerede målgrupper tages højde for særlige ernæringsmæssige, allergiske og/eller diætbetingede behov. Der tages ligeledes hensyn til kulturelle, holdningsbetingede eller religiøse baggrunde.

Planlægning af menu til større eller mindre arrangementer stiller krav til medarbejderne om at kunne afdække kundens/gæsternes ønsker og kunne udarbejde forslag til den optimale menu med drikkevarer. Det kræves ligeledes kompetence til at kunne beregne og give et tilhørende økonomisk prisoverslag. Ved menuplanlægningen tages højde for faktorer som varekendskab, vareudnyttelse, økonomi, tidsforbrug (egen og fælles arbejdsgang) og bæredygtighed, herunder køkkenchefen/lederens overvejelser om brug af energiressourcer og bedste løsning for minimering af madspild ved planlægningen af menu.

Flere restauranter og kantiner byder i stigende grad på menuer med virksomhedens egen produktion af juice, øko-safter og smoothies.

Teknologi og arbejdsorganisering

IT vinder udbredelse i relation til kalkulation, opbygning af menu- og opskriftsbanker samt registrering af kundeønsker og – evalueringer. Der anvendes i stigende grad programmer til online booking, mødeservice, online-evalueringer m.m. der stiller krav til medarbejdernes it-kendskab.

Køkkenchefen/lederen er hovedansvarlig for menusammensætning og økonomi, men den faglærte medarbejderstab bidrager også til løsning af opgaverne.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser inden for jobområdet.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Produktion og afvikling/levering af mad

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Produktionen omfatter såvel kolde som varme produkter/retter/måltider.

Arbejdsprocesser, der indgår i kompetencen:

- Planlægning af arbejdet og forbrug, herunder hensyn til minimering af madspild.
- Udvælgelse, klargøring og anvendelse af friske råvarer samt halv- og helfabrikata - såvel økologiske som konventionelle, på baggrund af viden om bæredygtighed og klimaaftryk.
- Valg og anvendelse af relevante tilberedningsmetoder ud fra viden om råvarernes madtekniske egenskaber.
- Anvendelse af fødevarernes sensoriske kvaliteter til forbedring/forfinelse af produktionen.
- Anretning til afvikling eller salg/levering ved brug af anretningsteknik, sensorisk analyse og æstetiske overvejelser samt indpakning/ emballering ved levering.
- Afrydning, affaldssortering og rengøring.
- Hygiejne og egenkontrol, herunder kvalitetssikring og renholdelse samt reducere af madspild.

Produktionen sker på grundlag af fastlagte menuer til både a la carte og selskaber/arrangementer med fastlagt økonomi.

Produktionen kræver, at medarbejderen har et indgående varemærkeskab og kan anvende grundtilberedningsmetoderne. Medarbejderen skal kunne udnytte de enkelte råvarer optimalt og kunne udføre arbejdet på tid - herunder kunne planlægge arbejdet efter tidsforbrug i praksis.

Med indsigt i de 5 grundsmage skal medarbejderen kunne sammensætte og tilberede mad ved anvendelse af fødevarernes sensoriske kvaliteter – temperatur, udseende, duft, smag og konsistens.

Medarbejderne skal kunne udføre kvalitetskontrol på indkøbte råvarer. Endvidere skal medarbejderen kunne kvalitetsvurdere den producerede mad og sikre, at kravet til madens kvalitetsniveau opnås. Medarbejderen skal i alle arbejdsprocesserne kunne arbejde med reducere af madspild og kildesortering.

Medarbejderen kunne anrette, arrangere og præsentere det færdige produkt i en indbydende, æstetisk og kreativ form samt kunne indpakke/emballere ved levering. Endelig skal medarbejderen kunne informere og vejlede aftagere (serveringspersonale, kolleger der forestår salg, kunder, ...) om valg af råvarer, tilberedningsmetoder mv. samt om evt. opvarmning af det leverede produkt.

Der er stigende krav om at tage hensyn til korrekt ernæring, diæter, holdnings-, kultur- og religionsbetingede kosttraditioner samt madallergi. Det stiller specifikke krav til medarbejdernes indsigt og kompetencer i disse forhold.

Det forventes i stigende grad, at medarbejderne kan anvende IT ved planlægning af produktion og til fx næringsberegning mm.

Mærkningsordninger (eks. 'Nøglehullet på spisesteder' eller 'Økologimærket') samt nye regler og krav til virksomhederne (eks. om oplysning af allergener i maden) kan stille yderligere krav til medarbejdernes kompetencer inden for disse områder.

Medarbejderen skal kunne arbejde efter gældende regler og miljøforskrifter samt kunne producere mad uden unødvendig anvendelse af vand, el og gas. Brugen af køkkenredskaber kræver, at medarbejderen kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt, kan yde førstehjælp og deltage i brandbekæmpelse.

Arbejdets udførelse sker i øvrigt efter gældende regler for tilvirkning af fødevarer og egenkontrol. Det er virksomhedens ansvar, at medarbejderne kan udføre arbejdet efter gældende regler for tilvirkning af fødevarer, herunder hygiejne og egenkontrol.

Teknologi og arbejdsorganisering

Hver arbejdsplads har som regel en øverst ansvarlig leder/køkkenchef, der overordnet leder og fordeler arbejdet, hvorefter de enkelte medarbejdere selvstændigt varetager deres eget ansvarsområde i tæt samarbejde med de øvrige medarbejdere, der indgår i produktionen. Opgaverne fordeles mellem faglærte og ikke-faglærte. Sideløbende med produktion af dagens retter skal medarbejderen være i stand til at kunne optimere driften med en mere langsigtet planlægning af produktionen.

Madfremstilling foregår ofte under tidspres, hvilket stiller store krav til effektivitet og samarbejde. Udviklingen i branchen stiller store krav til køkkenchefen/lederens evne til, i samspil med sine medarbejdere, at udvikle nye koncepter, fremme kreativitet, innovation og entreprenørskab, der bidrager til at skabe bedre madoplevelser for gæsterne/kunderne. Processerne bidrager til en personlig gastronomisk udvikling.

Det er nødvendigt for virksomhedens køkkenchef/leder konstant at være ajourført med gældende regler inden for fødevarerlovgivningen og kunne opdatere eller efteruddanne medarbejderne i nye regler og kritiske kontrolpunkter. Det er køkkenchefens/lederens ansvar, at de nødvendige hygiejniske forholdsregler håndhæves gennem hele produktionsprocessen.

Der kan i produktionen benyttes forskellige elektriske køkkenmaskiner. Udbredelsen af køkkenmaskiner afhænger af arbejdspladsens størrelse, og hvorvidt der produceres mange mindre, individuelle portioner eller større serieproduktioner (a la carte / stordrift).

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen er udbredt på alle arbejdspladser og i alle køkkentyper. Det er virksomhedens ansvar at sikre, at fødevarerlovgivningen overholdes, herunder reglerne for fødevarerhygiejne.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Salg, service og markedsføring ved madfremstilling

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Kompetencen relaterer hovedsageligt til de arbejdspladser i jobområdet, hvor medarbejdere også forestår salg til kunden (typisk kantiner, caféer, take away-restauranter m.m.) eller servere for gæsten (typisk restauranter, hvor dele af tilberedningen foregår på små køkkenstationer blandt gæsterne).

Medarbejderen skal i salgs- og servicearbejdet kunne kommunikere med og vejlede kunden vedrørende valg af menuer og drikkevarer samt instruere kunden om eventuel færdigtilberedning efter køb/levering. På internationale virksomheder kan denne kommunikation og vejledning forekomme på flere sprog. Medarbejderen skal i salgs- og servicearbejdet som minimum kunne beherske basale og faglige kundskaber i engelsk. Endvidere skal medarbejderen kunne beherske typiske faglige glosser og ofte brugte vendinger i fransk

I salgs- eller serveringssituationen får medarbejderen mulighed for at indhente viden om kundernes ønsker og behov, der efterfølgende kan indgå i menuplanlægning og markedsføring. Dette kan være afgørende i et marked med hård konkurrence og stiller krav til medarbejderens viden om salg, effektiv markedsføring og kommunikation. Endvidere skal medarbejderen i situationen kunne formidle nærmere om maden/retterne, fremstillingsmetode og forslag til drikkevarer samt om virksomhedens koncept.

Der er stigende efterspørgsel efter vejledning i relation til sundhed og ernæring, bæredygtighed og økologi samt til madallergi og tilsatte allergener i maden, hvilket øger kravet til medarbejderens indsigt og kompetencer til vejledning heri.

Arbejdets udførelse med klargøring og opfyldning af salgsmontre samt portionering og emballering af produkter skal kunne udføres i henhold til gældende regler for fødevarer og egenkontrol. Det kræves at varerne/retterne har de korrekte labels/varedeklarationer, og at der i stigende grad anvendes korrekt bæredygtigt emballage, hvilke øger kravet til medarbejderens indsigt heri.

Medarbejderen skal kunne betjene betalingsfunktioner, modtage betalingsmidler og kunne arbejde med online betaling som fx mobilbetaling, hvilket øger kravet til medarbejderens indsigt heri. Det forventes i stigende grad at medarbejdere kan medvirke ved udarbejdelse af virksomhedens menukort og andet relevant salgsmateriale ved brug af IT.

Medarbejderen skal kunne forstå og indgå i virksomhedens værtskab i samarbejde med andre faggrupper, så gæsterne/kunderne får den bedste service, føler sig velkomne og får en god oplevelse.

Teknologi og arbejdsorganisering

Ved salg anvendes typisk forskellige former for betalingsfunktioner, som medarbejderen skal kunne betjene. Data herfra anvendes som regel i økonomi- og lagerstyring.

Der anvendes i stigende grad specialprogrammer til udarbejdelse af fx menukort og andet salgsmaterialer, hvilket stiller krav til medarbejdernes it-kendskab.

De fleste arbejdspladser har en fast medarbejder, der er ansvarlig for salg- og markedsføringsfunktionen. Men det øger arbejdspladsens strukturelle fleksibilitet og medarbejderens mulighed for udvikling og afvekslende opgaver, at alle medarbejdere kan indgå i arbejdet med salg, service og markedsføring

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen er udbredt på alle arbejdspladser, hvor medarbejderne deltager i salg eller service i relation til madfremstilling.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Samarbejde og kommunikation ved madfremstilling

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Arbejdets organisering bygger på tæt samarbejde og afhængighed medarbejderne imellem, herunder indgår også faggrupper uden for køkkenet. Det daglige arbejde foregår under et højt produktivtets- og effektivitetspres, og især afviklingsfasen er præget af et højt stressniveau. Det stiller omfattende krav til medarbejderne om at kunne samarbejde og kommunikere, udvise respekt for andre og andres arbejde samt at kunne håndtere stresssituationer hensigtsmæssigt. Det stiller krav om, at den enkelte medarbejder kan tage ejerskab for egne opgaver og har forståelse for fælles mål. Medarbejderen skal kunne forholde sig til egen og andre medarbejders betydning i udførelsen af de daglige opgaver i køkkenet, herunder betydningen af samarbejdet med virksomhedens øvrige medarbejdere mv.

Ved overlevering af produktionen til andre (servering / salg / kunde) skal medarbejderen kunne informere og rådgive/vejlede om såvel anvendte råvarer og tilberedningsteknikker som diæt- og ernæringsaspekter. Særligt skal medarbejderen kunne informere om anvendte allergener i tilberedningen, herunder vejlede og rådgive om forhold i relation til madallergi..

Samarbejde og kommunikative redskaber har relation til såvel interne som eksterne relationer på arbejdspladsen og kan involvere såvel psykologiske som pædagogiske værktøjer. Da tidspres er en afgørende faktor for madfremstilling kan redskaber til hensigtsmæssig håndtering af stress og konflikthåndtering endvidere være relevant. Den øgede andel af fremmedsprogede på arbejdspladserne er med til at øge behovet for indsigt i hensigtsmæssige samarbejdsformer på tværs af forskellige fagligheder og kulturer.

Det er køkkenchefens/lederens rolle at formidle værdierne bag virksomhedens koncept til medarbejderne, og hvordan dette skal synliggøres i madfremstillingen og det daglige arbejde. Ejeren/køkkenchefen skal kunne anvende virksomhedens service og værtskab som konkurrenceparameter og kunne forholde sig til egen rolle og virksomhedens mål for værtskabet. Ejeren/køkkenchefen skal over for medarbejderne kunne synliggøre den enkeltes rolle og ansvar i værtskabet og hvordan virksomheden forventer at give gæsten den gastronomiske oplevelse.

Teknologi og arbejdsorganisering

Selvorganiserende team og individuelt ansvar vinder udbredelse på bekostning af tidligere mere hierarkiske strukturer. Dette stiller øgede krav til medarbejdernes kompetence til at kommunikere og samarbejde.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kravene til køkkenchefens/lederens og medarbejdernes samarbejdsevner og kommunikation forventes at stige i takt med stigende konkurrence og krav om effektivisering.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Varebestilling og varemottagelse ved madfremstilling

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Ved varebestilling stilles der krav til verekendskab og økonomi, forbrug og korrekt udnyttelse, sæson og kvalitetsvurdering af råvarer, herunder også økologiske råvarer. Det gælder også ved bestilling af diverse drikkevarer.

Ved varebestilling og varemottagelse stilles ofte krav til medarbejdernes indsigt og kompetencer i bæredygtighed, herunder om reducere af madspil og kildesortering.

Ved varemottagelse skal der foretages kvalitets- og egenkontrol i henhold til gældende lovgivning for området.

Efter udførelse af kvalitets- og egenkontrol skal varerne opbevares hensigtsmæssigt/forsvarligt og i overensstemmelse med gældende lovgivning. Varemottagelse stiller derfor krav til medarbejderens indsigt i gældende lovgivning for udførelse af egenkontrol, hygiejne - og opbevaringsforskrifter.

Der stilles krav til medarbejdernes kompetence til at kvalitetsvurdere friske råvarer, hel- og halvfabrikata samt indsigt i lagerstyring. Medarbejderen skal kunne vurdere kvaliteten af varen i forhold til given pris. Endvidere skal medarbejderne kunne istandgøre, rense, udskære, anvende, tilberede og opbevare råvarerne korrekt.

Der stilles krav om at kende til anvendte mærkningsregler i fødevarerbranchen, og at leve op til gældende regler om mærkning af fødevarer ved salg.

Det forventes i stigende grad, at medarbejdere kan anvende IT ved varebestilling, varemottagelse, lager- og økonomistyring samt kalkulation.

Teknologi og arbejdsorganisering

IT vinder udbredelse i relation til visse varebestilling og ordre-, lager- og økonomistyring samt kalkulation.

Alle medarbejdere indgår i varemottagelse og egenkontrol. Køkkenchefen/lederen er hovedansvarlig for varebestilling og økonomi, men den faglærte medarbejderstab bidrager også til løsning af opgaverne.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser inden for jobområdet. Det er virksomhedens ansvar at sikre, at fødevarerlovningen overholdes, herunder reglerne for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

Aktuelt tilkoblede mål

Niveau kan angives ved enkeltfag.

Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden	
18307-2	Sundhed og ernæring	AJ	5,0	25-01-2021 og fremefter
25000	RKV før erhvervsuddannelse for voksne	AP	5,0	01-01-2017 og fremefter
40137	Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	AP	10,0	30-06-2015 og fremefter
40392	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	30-06-2015 og fremefter
40533	Introduktion til et brancheområde (F/I)	AP	40,0	30-06-2015 og fremefter
40534	Arbejdsmarked, it og jobsøgning (F/I)	AP	40,0	30-06-2015 og fremefter
40907	Spakøkken	AJ	2,0	30-06-2015 og fremefter
42730	Introduktion til førstehjælp på jobbet	AP	0,4	30-06-2015 og fremefter
43059	Mad til børn på restaurant og café	AJ	2,0	30-06-2015 og fremefter
43060	Det klimavenlige køkken	AJ	2,0	30-06-2015 og fremefter
43343	Praktik for F/I	AP	48,0	30-06-2015 og fremefter
44337	Oprettelse af database til jobbrug	AD	2,0	30-06-2015 og fremefter
44350	Standardisering af virksomhedens dokumenter	AD	1,0	30-06-2015 og fremefter
44371	Jobrelateret brug af styresystemer på pc	AD	2,0	30-06-2015 og fremefter
44978	Jobrelateret fremmedsprog med nuanceret ordforråd	AD	5,0	30-06-2015 og fremefter
44979	Jobrelateret fremmedsprog med basalt ordforråd	AD	5,0	30-06-2015 og fremefter
45215	Grundlæggende faglig regning	AP	2,0	18-03-2016 og fremefter
45347	Grundlæggende faglig matematik	AP	3,0	18-03-2016 og fremefter
45362	Personlig udvikling til arbejde og uddannelse	AA	5,0	30-06-2015 og fremefter
45368	Værdibaserede arbejdspladser	AA	2,0	20-11-2015 og fremefter
45369	Videndeling og læring for medarbejdere	AA	3,0	30-06-2015 og fremefter
45511	Faglig læsning	AP	2,0	18-03-2016 og fremefter
45536	Faglig skrivning	AP	3,0	18-03-2016 og fremefter
45545	Dansk som andetsprog for F/I, basis	AP	40,0	18-03-2016 og fremefter
45565	Brug af pc på arbejdspladsen	AD	3,0	30-06-2015 og fremefter
45567	Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	AP	40,0	18-03-2016 og fremefter
45569	Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	AP	40,0	18-03-2016 og fremefter
45571	Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	AP	10,0	18-03-2016 og fremefter
45572	Dansk som andetsprog for F/I, basis	AP	40,0	30-06-2015 og fremefter
45573	Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	AP	40,0	30-06-2015 og fremefter
45574	Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	AP	40,0	30-06-2015 og fremefter
45818	Almen fødevarerhygiejne	AJ	3,0	30-06-2015 og fremefter
45902	Almen fødevarerhygiejne for F/I	AJ	5,0	30-06-2015 og fremefter
45983	Samarbejde i grupper i virksomheden	AD	2,0	20-11-2015 og fremefter
46472	Personligt salg - kundens behov og løsninger	AD	3,0	30-06-2015 og fremefter
47217	Indskrivning og formatering af mindre tekster	AD	2,0	30-06-2015 og fremefter
47256	Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	AJ	3,0	30-06-2015 og fremefter
47480	Ledelse af hygiejne og egenkontrol	AJ	4,0	30-06-2015 og fremefter
47481	Fødevarerhygiejne og egenkontrol	AJ	4,0	30-06-2015 og fremefter
47482	Produktion af convenience food	AJ	3,0	30-06-2015 og fremefter
47483	Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr	AJ	2,0	30-06-2015 og fremefter
47484	Drikkevarer i cafeteria og kantine	AJ	1,0	30-06-2015 og fremefter
47519	Det gode grundforråd - opbygning og anvendelse	AJ	2,0	30-06-2015 og fremefter
47567	Gastronomen som vært	AJ	2,0	30-06-2015 og fremefter
47632	Den personlige uddannelses- og jobplan	AA	2,0	01-01-2018 og fremefter
47667	Årstidernes råvarer i måltiderne	AJ	2,0	20-11-2015 og fremefter
47668	Grundlæggende faglig regning	AP	2,0	30-06-2015 og fremefter
47669	Grundlæggende faglig matematik	AP	3,0	30-06-2015 og fremefter
47670	Faglig læsning	AP	2,0	30-06-2015 og fremefter
47671	Faglig skrivning	AP	3,0	30-06-2015 og fremefter
47692	Salg og service i gæstebetjening	AJ	1,0	20-11-2015 og fremefter
47693	Service og værtskab på hotel og restaurant	AJ	2,0	02-05-2018 og fremefter

Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden	
48031	Næringsrige retter med fuldkorn	AJ	2,0	30-06-2015 og fremefter
48049	Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	30-06-2015 og fremefter
48050	Arbejds miljø 2 i faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	30-06-2015 og fremefter
48284	Kuvert- og madbrød bagt i restauranten	AJ	2,0	31-03-2016 og fremefter
48290	Økologi og bæredygtighed i restauranten	AJ	2,0	05-04-2016 og fremefter
48325	Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	AD	2,0	01-05-2016 og fremefter
48397	Patogene mikroorganismer i risikoanalyse	AJ	1,0	23-06-2016 og fremefter
48434	Grill - åben ild i restauranten	AJ	2,0	12-01-2017 og fremefter
48569	Introduktion til det danske arbejdsmarked (F/I)	AP	5,0	29-06-2017 og fremefter
48674	Røgning og saltning i tilberedning af mad 1	AJ	2,0	26-06-2018 og fremefter
48675	Røgning og saltning i tilberedning af mad 2	AJ	1,0	19-06-2018 og fremefter
48681	Nye pålægstyper af sæsonens råvarer	AJ	2,0	26-06-2018 og fremefter
48682	Syltning og fermentering af sæsonens råvarer	AJ	3,0	26-06-2018 og fremefter
48813-B	Præsentation af retter og menuer	AJ	1,0	18-06-2019 og fremefter
48813-A	Anretningsteknik til retter og menuer	AJ	2,0	18-06-2019 og fremefter
48813	Anretning	AJ	3,0	08-03-2019 og fremefter
48814-A	Køkkenets produktion af dej til brød og kager	AJ	2,0	08-03-2019 og fremefter
48814-B	Køkkenets kolde og varme desserter	AJ	2,0	08-03-2019 og fremefter
48814	Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 1	AJ	4,0	08-03-2019 og fremefter
48815	Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 2	AJ	4,0	09-04-2019 og fremefter
48815-B	Fremstilling af dekorative kager og desserter	AJ	2,0	18-06-2020 og fremefter
48815-A	Fremstilling af kuvert og madbrød	AJ	2,0	18-06-2020 og fremefter
48816	Bæredygtig madfremstilling	AJ	2,0	06-03-2019 til 30-06-2022
48817	Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48818	Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 2	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48819	Ernæringsrigtige retter - trin 1	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48820	Ernæringsrigtige retter - trin 2	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48821	Information og deklaration for mad og retter	AJ	1,0	25-01-2019 og fremefter
48822	Kalkulation i køkkenet - trin 1	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48823	Kalkulation i køkkenet - trin 2	AJ	1,0	06-03-2019 og fremefter
48824	Madfremstilling uden fødevarerallergi	AJ	1,0	08-03-2019 og fremefter
48825	Forarbejdning af råvaretyper	AJ	2,0	08-03-2019 og fremefter
48826	Råvarer i køkkenet - trin 1	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48827	Råvarer i køkkenet - trin 2	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48828	Smørrebrøds køkken - trin 1	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48829	Smørrebrøds køkken - trin 2	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48830	Fremstilling af supper og saucer - trin 1	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48831	Fremstilling af supper og saucer - trin 2	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48832	Det nordiske køkken i madfremstilling	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48833	Vejledning om fødevarerallergi	AJ	1,0	08-03-2019 og fremefter
48834	Danske egnsretter	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48835	Danske tapas	AJ	2,0	25-01-2019 og fremefter
48836	Energiopbyggende retter til møder og konferencer	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
48837	Grundtilberedning	AJ	3,0	25-01-2019 og fremefter
48838	Udvikling af nye retter	AJ	2,0	11-02-2019 og fremefter
48839	Insekter i madlavning	AJ	1,0	11-02-2019 og fremefter
48840	Spisestedets egne bæredygtige råvarer	AJ	2,0	11-02-2019 og fremefter
48841	Branding af spisestedets menukort	AJ	3,0	11-02-2019 og fremefter
48842	Menusammensætning	AJ	2,0	25-11-2019 og fremefter
48843	Molekylær gastronomi	AJ	2,0	25-01-2019 og fremefter
48844	Planlægning af menu	AJ	2,0	25-01-2019 og fremefter
48845	Sushi - krav og kreativitet	AJ	3,0	11-02-2019 og fremefter
48846	Produktion af smoothies, greenies og juices To Go	AJ	1,0	06-03-2019 og fremefter
48908	Klargøring og tilberedning i konceptrestauranter	AJ	3,0	11-01-2019 og fremefter
49234	EUD-Praktikvejledning - for den daglige oplærer	AF	1,0	08-07-2020 og fremefter
49465	Praktikvejleder i hotel- og restaurationsbranchen	AJ	2,0	06-03-2019 og fremefter
49486	Bæredygtighed på hotel og restaurant	AJ	2,0	22-03-2022 og fremefter
49580	EUD-Praktikvejledning for den uddannelsesansvarl	AF	1,0	08-07-2020 og fremefter

Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden
49782 Mad til take away	AJ	1,0	29-01-2021 og fremefter
49783 Anretningsformer under en epidemi	AJ	1,0	14-03-2022 og fremefter
49830 Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser	AJ	3,0	08-10-2021 og fremefter
49843 Bæredygtig produktion af mad og fødevarer	AJ	2,0	26-10-2021 og fremefter
49844 Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser	AJ	2,0	20-10-2021 og fremefter
49851 Bæredygtig fisk og skaldyr	AJ	3,0	20-10-2021 og fremefter
49852 Det klimavenlige køkken	AJ	2,0	08-10-2021 og fremefter
49954 Grilltilberedning i restaurant og køkken	AJ	2,0	18-03-2022 og fremefter