

Praktikvejledning: Trin 2 - detailslagter Specialet butik

Elevens navn: _____

Praktiksted: _____

Mål:	Nej, eleven kan ikke udføre og opfylde målet	Ja, eleven kan udføre og opfylde målet
Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning.		
Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering.		
Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød		
Eleven kan grovopskære svin og ungkvæg		
Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker.		
Eleven kan foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse samt redegøre for disses opbevaring.		
Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden.		
Eleven kan anvende grundprincipper for praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning		
Eleven kan anvende grundprincipperne for praktikvirksomhedens planlægning og bemanning af funktioner og opgaver.		
Eleven kan foretage planlægning af indkøb og kontakt med praktikvirksomhedens samarbejdspartnere.		

Supplerende bemærkninger:

Supplerende oplæring:

Praktikvejledningen er gennemgået med eleven ved **praktikstart**, d. ___/___2016__

Underskrift, elev: _____
 Underskrift, praktiksted: _____

Bedømmelsen af eleven er gennemgået med eleven, d. ___/___2016__

Underskrift, elev: _____
 Underskrift, praktiksted: _____