

Praktikvejledning: Trin 1 - detailslagteraspirant

Elevens navn: _____

Praktiksted: _____

Mål:	Nej, eleven kan ikke udføre og opfylde målet	Ja, eleven kan udføre og opfylde målet
Eleven kan anvende de maskiner der forefindes i virksomheden		
Eleven kan detailopskære de i virksomheden forekommende dele af forskellige kødtyper.		
Eleven kan fremstille forskellige varme og kolde retter		
Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder		
Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse		
Eleven kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram		
Ekspedition og kundebetjening		
Eleven kan gennemføre kundeekspedition, vejlede og opfylde diske		
Eleven kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer		
Eleven kan vejlede om måltidsløsninger		
Eleven kan udregne og kalkulere på de udskårne kødstykker		
Samarbejde		
Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden		

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: _____