

Inspirationsmateriale
til
Arbejdsmarkedsuddannelse
45531
Salat og salatbar i madfremstilling

Udviklet af: Susanne Pedersen
Hotel- og Restaurantskolen
København

1. Uddannelsesmålets sammenhæng til FKB og TAK'er

45531 Salat og salatbar i madfremstilling

”Salat og salatbar i madfremstilling” hører til den fælles kompetencebeskrivelse nr. 2649 Madfremstilling-institutionskøkkener og nr. 2689 Madfremstilling-restaurant, kantine og catering.

Uddannelsesmålet er relevant for følgende arbejdspladser/jobfunktioner inden for jobområdet:

- Hoteller, kroer og konferencecentre
- Restauranter og cafeer
- Kantiner
- Institutionskøkkener

Arbejdsfunktioner

Deltageren arbejder i en virksomhed indenfor planlægnings- og produktionsområdet
Deltageren vil efter kurset være bedre til at planlægge og producere en salatbar og diverse salater
Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere beskæftiget med madfremstilling i restaurant, kantine, catering, cafe, institutionskøkkener mv.

Uddannelsesmålet er rettet til følgende tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer:

Det økologiske køkken
Grøn kost

Deltagerforudsætninger

Deltageren er beskæftiget med madfremstilling eller har ønske herom

Struktur

Øvrige AMU-uddannelser indenfor jobområderne 2649 og 2689 vil være relevante forud og efterfølgende for dette kursus.

2. Ideer til tilrettelæggelse

Uddannelsesmål

Deltageren kan anvende et bredt udvalg af råvarer/produkter - der kan anvendes i salater, herunder råvarernes sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.

Deltageren kan planlægge og sammensætte salater/salatbar ud fra forskellige aspekter såsom råvarernes sæson, økonomi, gastronomi, sensorik og ernæringsmæssige hensyn

Deltageren kan vælge og udføre forskellige tilberedningsmetoder, der er velegnet til de forskellige råvarer i salater/salatbar.

Deltageren kan anrette salater/salatbar på en indbydende og delikat måde med forskellige typer af service og anretningsformer.

Deltageren kan efterleve de gældende hygiejneregler/egenkontrol inden for fremstilling, opbevaring og servering af salater/salatbar.

Der tages udgangspunkt i deltagerens erfaringer og forudsætninger med at arbejde med grønt og salater.

3. Opgaver, undervisningsmaterialer

1. dag

Teoretisk oplæg og opgaveløsning i et teorilokale

Der kan veksles mellem teoretisk oplæg og mindre praksisrelaterede opgaver, hvor deltagerne anvender den tilegnede viden. Der kan udarbejdes opgaver indenfor følgende emner;

- Råvarer og sæson.
- Udarbejdelse af idébank mht. nye råvarer – nye salater
- Smagninger af nye råvarer/produkter
- Hvilke råvarer til - hvilke tilberedningsmetoder
- Kalkulation af en salat/salatmåltid
- Næringsberegning af en salat/salatmåltid
- Menuplanlægning af en salatbar i en given periode.

Deltagerne kan desuden med udgangspunkt i deres faglige niveau selv vælge at arbejde med en eller flere af emnerne.

Afslutningsvis kan dag 1 indeholde en planlægningsopgave til næste dags praktiske forløb i køkkenet.

Det kan eksempelvis være at deltagerne ud fra givne råvarer skal planlægge og beregne mængder til en salatbar til en fiktiv/valgt kundegruppe.

En anden opgave kunne være at sammensætte en salatbar ud fra råvarer/opskrifter, som læreren i forvejen havde planlagt.

2. dag.

Praktisk undervisning i et køkken.

Deltagerne tilbereder og sammensætter forskellige råvarer til salater og salatbarer – der kan arbejdes med ny inspiration indenfor råvarer, udskæringer, dressinger og anretningsformer. Deltagerne kan dels arbejde med egne opskrifter/inspiration – dels arbejde med opskrifter som læreren har planlagt. Deltagerne er aktive i præsentationen og evalueringen af dagens produktion.

4. Afholdelsesformer

Uddannelsesmålerne kan blandt andet opnås gennem en teoretisk gennemgang af følgende emner;

- Grøntsagernes opbygning og ernæringsmæssig kvalitet.
- Hvilke typer råvarer er velegnet til hvilke typer tilberedningsmetoder.
- Hvorledes sammensættes en salat mht komponenter – såsom grønt, dressing og ”topping”
- Hvorledes sammensættes en hel salatbar mht. grove og fine grøntsager, stivelsesprodukter, dressinger, kød, fisk og fjerkræ etc.
- Hvilke mængder skal der til at bespise et givent antal gæster/kunder – der kan evt. kalkuleres på en fiktiv salatbar

Den teoretiske gennemgang kan underbygges af diverse smagninger af nye råvarer/produkter – sammensætninger, der er velegnet i salater.

Kurset kan opdeles således, at der første dag arbejdes med det teoretiske stof – samt smagning af råvarer.

Følgende dag arbejder deltagerne praktisk i køkkenet med fremstilling og anretning af diverse salater og en salatbar

Idet deltagerne givetvis har nogle forudsætninger indenfor fremstilling af salater/salatbar – er det vigtigt at undervisningen tager udgangspunkt i ny inspiration og nytænkning indenfor området mht råvarevalg, nye typer råvarer, nye sammensætninger, anretningsformer og de nyeste anbefalinger indenfor det ernæringsmæssige aspekt.

Indenfor hygiejneområdet tager undervisningen også udgangspunkt i den gældende bekendtgørelse – mht. tilberedning, opbevaring og genanvendelse af salater/salatbaren.

Det er vigtigt at de 2 dage fagligt hænger tæt sammen – således at deltageren oplever en faglig relevans mellem de teoretiske oplæg og den praktiske undervisning i køkkenet på 2. dagen.

Det er vigtigt at tage udgangspunkt i deltageres faglige og praktiske færdigheder indenfor området – således at deltagerne vil opleve og se en størst mulig anvendelse af den opnåede viden/færdigheder og deres daglige praksis.

5. Litteraturliste og nyttige links

Levnedsmiddellære. Marianne Clausen et al. Erhvervsskolernes Forlag 2003.

Gyldendals Salatbog. Pia Bøgeskov. Nordisk Forlag 2001.

Nannas salater. Nanna Simonsen. Nordisk Forlag 2004.

Katrine Klinkens kantinekøkken. Christian Ejlers`Forlag

Suveræne Salater og Brillante Buffeter. Sonja Bock. Politikens Folag

Kantinekøgebogen – en grønnere frokost. Britta Rolstring. Politikens Forlag

Rodfrugterne – enkel og god mad. Gyldendals Forlag.

Suverænt sundt. Sonja Bock. Politikens Forlag

www.6omdagen.dk

www.groenttorvet.dk

www.altomkost.

www.salathovederne.dk