

## FØDEVARER OG BOLIG ARBEJDE

K = Kan S = Spirende KI = Kan ikke

	K	S	KI		K	S	KI
<b>Bruger handsker og håret:</b>				<b>Microbølgeovn:</b>			
Røre i maden for at fordele varme og genindstille tid som anvist				Røre i maden for at fordele varme og genindstille tid som anvist			
<b>Bruger uniform/forklæde:</b>				Tjekke om maden er gennemvarm, giver evt. mere tid			
<b>Følger procedure for håndvask:</b>				Andre ting:			
<b>Følge retningslinje for hygiejne/røre ansigt, hår, beklædning:</b>				<b>Madplan:</b>			
<b>Servere mad for andre:</b>				Laver selv sin egen mad			
Serverer korrekt mængde og forhold				<b>Hvor mange trin er der i de enkelte retter, giv eksempler:</b>			
Tager imod verbale bestillinger/henvendelser							
Benytter rette og forholder sig passende til hygiejne							
<b>Grydevask, bruge et tre-vask system:</b>							
<b>Vaske op manuelt:</b>							
<b>Sortere opvask:</b>							
Stable				<b>Tilberedning af maden:</b>			
Sortere og sætte i skabe, reoler mm				Finde ingredienser			
<b>Pakke sølvtøj ind/rulle bestik:</b>				Finde køkkenudstyr			
<b>Dække bord:</b>				Fylde beholdere til kant eller efter målanvisninger			
<b>Fylde og tømme opvaskemaskine i bolig:</b>				Følge en enkel opskrift, 2-5 trin			
<b>Fylde og tømme opvaskemaskine, industriel:</b>				Følge længere opskrifter, 6-10 trin			
<b>Komfur/ovn:</b>				Følge bageopskrifter			
Lave mad på et komfur				Afmåle tørre ingredienser			
Bruge rette former for køkkenudstyr				Afmåle våde ingredienser			
Håndtere processen med sikkerhed				Vaske			
Kan afgøre, hvornår maden er færdig				Skære			
Indstiller køkkenur/timer i overensstemmelse med opskrift				Snitte			
Slukker for plader/komfur efter brug				Hakke			
Andre ting:				Skrælle			
<b>Tage ting af bakker, så de kan blive vasket af:</b>				Udkerne			
<b>Tage varer fra vogn til køkken:</b>				Blande			
<b>Sortere/stille varer på plads i skab, køleskab, fryser, reoler:</b>				Ælte			
<b>Tjekke i køkken for ting, der skal købes ind:</b>				Andre ting:			
<b>Fylde krydderier op:</b>				<b>Identificere madens og råvarers tilstand:</b>			
Salt, peber, sukker				Kan se om frugt og grønt er ødelagt eller dårligt			
Genopfylde på serveringsområder				Kan afgøre om mælkeprodukter er ødelagte eller dårlige			
<b>Microbølgeovn:</b>				Kan aflæse udløbsdato			
Varme mad i forhold til anvist tid				Kan aflæse sidste salgsdato på forarbejdede madprodukter			
Tø mad op i forhold til anvist tid				Andre ting:			

Færdighedsark kan bruges som inspiration til udfyldelse af Færdighedsanalyse