



Europass fagbeskrivelse ^(*)

Europass Certificate Supplement



1. Tittel på fagbeviset ⁽¹⁾

Institusjonskokkfaget

⁽¹⁾ på originalspråket.

2. Oversatt tittel på fagbeviset ⁽¹⁾

⁽¹⁾ hvis aktuelt. Den oversatte tittelen har ingen rettslig status.

3. Kompetanseprofil

Innehaveren av dette dokumentet har kompetanse til å ivareta matomsorgen for enkeltpersoner og grupper som av ulike årsaker og for kortere eller lengre tid, ikke selv kan ha ansvaret for eget matstell. Han/hun

- kan velge råvarer, redskaper og utstyr, velge, bruke og vedlikeholde maskiner, samt bruke verneutstyr
- kan utvise god orden og hygiene, og ivareta HMS-kravene i gjeldende lover og forskrifter
- kan selvstendig planlegge, gjennomføre og kontrollere egne arbeidsoppgaver, samt arbeide sammen med andre på tvers av faggrenser
- kan kvalitetsvurdere, lagre og bearbeide råvarer og ferdige produkter på en faglig og økonomisk forsvarlig måte
- kan komponere menyer som tilfredsstiller brukernes behov for riktig ernæring, opplevelse, variasjon og smak innenfor gitte økonomiske rammer
- kan bearbeide ferske råvarer som skal brukes i produksjonen, og kan tilberede disse etter krav fra ulike brukergrupper
- kan tilberede og anrette varm mat etter ulike tilberedningsmetoder
- kan tilberede og anrette ulike typer kalde og varme desserter
- kan tilberede de vanligste produktene som normalt utføres på et koldtkjøkken, samt bake de vanligste bakverk
- har kunnskaper om og kan tilberede ulike spesialkost
- kjenner ulike serveringssystemer og kan utporsjonere og anrette maten i henhold til institusjonens normer
- kjenner bedriftens organisering, oppgaver og utvikling, og vet hvilke rettigheter og plikter arbeidstaker og arbeidsgiver har

Den avsluttende opplæringen i bedrift består av modulene 1: Hygiene og kvalitetssikring, 2: Grovt- og varmtkjøkken, 3: Koldtkjøkken og baking, 4: Spesialkost og serveringssystemer, 5: Menylære, 6: Bedriftslære.

I tillegg har innehaveren av dette dokumentet kunnskap på videregående skoles nivå i norsk, engelsk, matematikk, naturfag, samfunnslære og kroppsøving. Voksne kandidater kan i visse tilfelle bli fritatt fra kravet til disse fagene.

4. Aktuelle stillinger eller yrker med dette fagbeviset ⁽¹⁾

Fagbrev som institusjonskokk

⁽¹⁾ hvis aktuelt.

^(*) Forklaring

Hensikten med dette dokumentet er å gi tilleggsopplysninger om det aktuelle fagbeviset, og dokumentet har ingen rettslig status i seg selv. Formatet på opplysningene er basert på følgende tekster: Rådsvedtak 93/C 49/01 av 3. desember 1992 om gjenkjenning av kvalifikasjoner, Rådsvedtak 96/C 224/04 av 15. juli 1996 om gjenkjenning av fag- og yrkesopplæringsbevis, Europaparlamentets anbefaling 2001/613/EC og Rådets anbefaling av 10. juli 2001 om mobilitet innenfor EU for studenter, personer under opplæring, volontører, lærere og instruktører.

Mer informasjon finnes på: <http://europass.cedefop.eu.int>

© De europeiske fellesskap 2002

| 5. Fagbevisets offisielle grunnlag | |
|--|--|
| Navn på og type organisasjon som tildeler fagbeviset <i>Fagbrev utstedes av fylkeskommunen ved yrkesopplæringsnemnda.</i> | Navn på og type nasjonal/regional myndighet ansvarlig for akkrediteringen/godkjenningen av fagbeviset Utdannings- og forskningsdepartementet |
| Fagbevisets nivå (nasjonalt eller internasjonalt) I Norge anvendes ingen nivåer. Utdanningen tilsvarer fullført videregående opplæring | Karakterskala / Krav til bestått Bestått meget godt, Bestått, Ikke bestått |
| Adgang til neste nivå i utdanning eller opplæring Utdanningen sammen med videre opplæring i felles allmenne fag kvalifiserer til opptak til høyere utdanning | Internasjonale avtaler |
| Rettslig grunnlag Lov 1998-07-17 nr 61: Lov om grunnskolen og den videregående opplæringa (opplæringslova), For 1999-06-28 nr 722: Forskrift til opplæringslova, læreplanverket for videregående opplæring | |

| 6. Godkjente måter å oppnå fagbeviset på | | |
|---|-------------------------------------|---|
| Beskrivelse av gjennomgått fag- eller yrkesopplæring | Andel av hele programmet (%) | Varighet (timer/uker/måneder/år) |
| Skole- eller treningssenterbasert | 50 | 2 år |
| Arbeidsplassbasert | 50 | 2 år |
| Godkjent/innpasset tidligere opplæring | | |
| Total varighet på utdanningen eller opplæringen som fører til fagbeviset | | 4år |
| Inntakskrav | | |
| Andre opplysninger Opplæringen foregår først med 2 år i skole. Dette omfatter totalt 19 uketimer felles allmenne fag, 47 uketimer studieretningsfag og 4 uketimer valgfag. Deretter er det 2 år i bedrift, 1 år er opplæring og 1 år verdiskaping. Voksne kandidater kan i visse tilfelle bli fritatt fra kravet til felles allmenne fag. | | |
| Mer informasjon (inkludert en beskrivelse av nasjonalt kvalifikasjonssystem) finnes på: www.nonrp.no | | |
| Nasjonalt kontaktpunkt www.nonrp.no | | |