



Europass fagbeskrivelse ^(*)

Europass Certificate Supplement



1. Tittel på fagbeviset ⁽¹⁾

Kokkfaget

⁽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 gjestenes/brukernes ønsker og behov for mat til hverdag og fest. 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 planlegge, gjennomføre og kontrollere egne arbeidsoppgaver i henhold til gitte kvalitetskrav
- kan bearbeide ferske råvarer som skal brukes i produksjonen og kjenner til de ulike tilberedningsmetodene for disse
- kan produsere og anrette varm mat etter ulike tilberedningsmetoder og retningslinjer for anretning
- kan tilberede de vanligste produktene som normalt utføres på et koldtkjøkken
- kan tilberede og anrette ulike typer kalde og varme desserter, samt bake de vanligste bakverk
- kjenner til arbeidsoppgavene en servitør utfører, og kan yte god service overfor gjester
- kan komponere menyer som tilfredsstiller gjestenes krav til opplevelse, variasjon, ernæring, smak og økonomi med hensyn til ulike bedrifters forretningsidé
- 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 varmtkjøkkenarbeid, 3: Koldtkjøkken, 4: Servering, 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 kokk

⁽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		