



PRAKTIKMÅL BAGER

Praktikmål er indholdet af den praktiske oplæring i virksomheden – og skal sammen med skoleundervisningen understøtte hinanden – således at lærlingen når alle fagets mål.

Varekendskab 2 – Bager - Praktikmål

- Eleven kan anvende korrekt råvarer til en given opgave
- Eleven kan forbehandle frø- og kernetyper.
- Eleven forstår de kemiske og fysiske processer, der sker i råvarerne under videre forarbejdning.
- Eleven kan foretage kvalitets analyser og holdbarheds test på brød- og kageprodukter.

Køb, salg & kalkulation 2 – Bager - Praktikmål

- Eleven har forståelse for lønsomhedsberegninger.
- Eleven kan foretage kundefråelse i forhold til pris, kvalitet og produkt.
- Eleven kan foretage vareopsætning af butik eller buffet.

Planlægning & produktion – Bager - Praktikmål

- Eleven kan udføre receptberegning.
- Eleven kan planlægge og udføre en given produktion ud fra forskellige tilberednings- og fremstillingsmetoder, herunder dekorere og klargøre til salg.
- Eleven kan producere hel- og halvfabrikata til salgbare produkter.

Iværksætter, innovation & samarbejde – Bager - Praktikmål

- Eleven kan samarbejde med bevidsthed om forskellige arbejdsroller i et arbejdsteam
- Eleven kan planlægge, gennemføre og evaluere en opgave som en del af et team

Praktikmål Bager

Produktudvikling, Produktion & Service – Bager - Praktikmål

- Eleven kan planlægge og udføre fremstillingen af et eller flere produkter selvstændigt

Rullede deje – Bager og konditor - Praktikmål

- Eleven kan fremstille fyld - og indlægsmasser til rullet bagværk.
- Eleven kan fremstille et sortiment inden for halv- og helfabrikata til flødekager, tærter og forretter samt andre specialiteter.
- Eleven kan fremstille virksomhedens sortiment inden for rullede deje.

Brødproduktion – Bager - Praktikmål

- Eleven kan produktionsplanlægge og sammensætte et bredt brød sortiment inden for brødgrupperne morgenbrød, store lyse brød, specialbrød med syring og mørke brødtyper.
- Eleven kan anvende forskellige hæve - og syrningsmetoder.
- Eleven kan fremstille et bredt sortiment inden for fedtholdige deje til forskellige bolle- og kagetyper.
- Eleven kan fremstille produkter under hensynstagen til spild- og svind.
- Eleven kan indgå i teamwork og organisere produktionsopgaver
- Eleven kan kvalitetsvurdere den daglige brødproduktion.
- Eleven kan fremstille europæiske brødspecialiteter

Dekoration og sensorik – Bager - Praktikmål

- Eleven kan anvende sensorik i relation til egne arbejdsopgaver
- Eleven kan fremstille dekorationsmaterialer i af de i virksomheden anvendte materialer.
- Eleven kan kende de mest almindelige udtryk for at beskrive et det færdige produkt eller en råvares kulinariske sensorik og kvalitet samt de indbyrdes sammensætninger.
- Eleven har kendskab til forbrugernes forskellige behov og forventninger