



## PRAKTIKMÅL - KONDITOR

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

### Iværksætter, innovation & samarbejde – Konditor - Praktikmål

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

### Produktudvikling, Produktion & Service – konditor - Praktikmål

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

### Varekendskab 2 – Konditor - Praktikmål

- Eleven kan redegøre for råvarernes anvendelse og kvalitet.
- Eleven kan kvalitetsbestemme marcipan og bagemasser, chokoladetyper, sukkerarter og sødemidler, der anvendes i produktionen.
- Eleven kan anvende viden om relevant lovgivning og miljømæssige forhold.
- Eleven kan redegøre for de kemiske og fysiske processer, der sker i råvarerne under videre forarbejdning.

### Køb, salg & kalkulation 2 – konditor - Praktikmål

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

### Dessertproduktion – Konditor - Praktikmål

- Eleven kan fremstille, sammenstykke og komponere desserter.
- Eleven kan vejlede i forhold til smag, opbevaring og holdbarhed.
- Eleven har kendskab til hygiejne og lovmæssige krav ved dessertproduktion.

### Chokolatier – Konditor - Praktikmål

- Eleven kan fremstille virksomhedens sortiment inden for støbt og fyldt chokolade.

## PRAKTIKMÅL – KONDITOR

### Planlægning & produktion – konditor - 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.

### Rullede deje – Bager og konditor – Praktikmål

- Eleven kan fremstille fyld - og indlægsmasser til rullet bagværk.
- Eleven kan fremstille virksomhedens sortiment inden for rullede deje

### Piskede specialiteter – Konditor - Praktikmål

- Eleven kan fremstille specialbunde til lagkager og tærter samt dekorationsbunde.
- Eleven kan fremstille de til enhver tid gængse piskede kager.

### Dekoration og sensorik – konditor - Praktikmål

- Eleven kan anvende sensorik i relation til egne arbejdsopgaver
- Eleven kan fremstille dekorationsmaterialer i chokolade, pastillage/tragant, marzipan og karamel.
- Eleven kan inddrage duft, smag, konsistens, udseende og temperatur ved tilberedning og produktion.
- Eleven kan inddrage forbrugernes forskellige behov og forventninger ved fremstilling af specialbestillinger

### Etage & bryllupskager – Konditor - Praktikmål

- Eleven kan fremstille special- og dekorationsbunde, cremer og fyldninger, der indgår i produktionen af festkager.
- Eleven kan fremstille traditionelle bryllupskager og moderne fest- og bryllupskager.
- Eleven kan rådgive i forbindelse med smag, indhold, farver, opbevaring, servering og portionering.
- Eleven kan fremstille festkranskager i forskellige udformninger og til særlige lejligheder.
- Eleven kan betjene udstyr og maskiner, hygiejneforskrifter og tage hensyn til miljømæssige forhold.