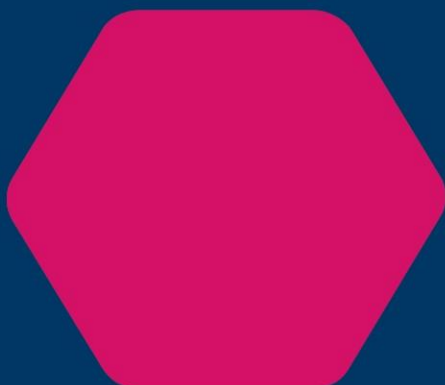
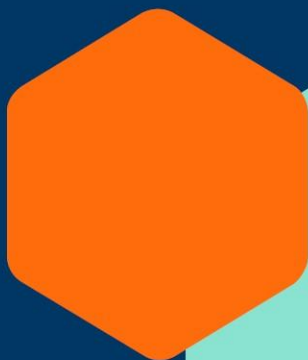


Teknisk beskrivning

502 Kock



1 Grundläggande information om tävlingsgrenen	3
2 Gemensamma teman i tävlingsgrenen	5

1 Grundläggande information om tävlingsgrenen

1.1 Tävlingsgrenens nummer och namn

502 – Kock

1.2 Tävlingsform

Tävlingsformen är partävling.

1.3 Åldersgräns för tävlande

22 år.

1.4 Yrkesexamina och kompetensområden

Tävlingsuppgifterna i denna gren grundar sig på grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen och dess kompetensområde för matjänster. Yrkesbenämningen inom kompetensområdet för matjänster är kock. ([Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen - eGrunder](#))

Kocken arbetar med matlagning i olika restauranger och kök inom den offentliga sektorn med varierande affärsidéer och verksamhetsformer. Arbetsmiljöer är till exempel fine dining-restauranger, snabbmatsrestauranger, personalrestauranger, caféer, fest- och cateringverksamheter, last- och passagerarfartyg samt storkök.

Kocken planerar, förbereder, tillagar och färdigställer olika portions- och måltidshelheter. I arbetet beaktas smak, näringsvärde, estetik, specialdieter samt kundorienterad service. Arbetet kräver hygienkompetens, ansvarstagande, samarbetsförmåga samt förmåga att agera i föränderliga situationer.

1.5 Allmän beskrivning av tävlingsgrenen

Kocken arbetar i olika restaurang- och köksmiljöer där kvaliteten på portionerna, verksamhetens smidighet och kundorienteringen står i centrum. Arbetet omfattar mottagning av råvaror, lagring, förberedelser, matlagning, färdigställande av portioner samt uppläggning. Kocken ansvarar för sin del för produkternas kvalitet, säkerhet och kundnöjdhet.

Arbetet kräver kompetens i hantering av råvaror, behärskning av matlagningsmetoder samt förmåga att tillaga mångsidiga portioner för olika situationer. Kocken beaktar även näringslära, specialdieter, verksamhetens lönsamhet samt principerna för hållbar utveckling.

I sitt arbete använder kocken storkökets utrustning och redskap, följer hygien- och egenkontrollkrav samt arbetar säkert och ergonomiskt. Arbetet kräver dessutom tidshantering, organisationsförmåga, samarbetsförmåga, problemlösningsförmåga samt förmåga att arbeta under press.

I Mästare-tävlingen tillagar de tävlande olika portions- och måltidshelheter under förhållanden som motsvarar arbetslivet och använder både klassiska och moderna matlagningsmetoder och tekniker. I arbetet beaktas också internationella influenser samt branschens utvecklande arbetssätt.

1.6 Kompetenskrav för tävlingsgrenen

Tävlingsuppgifternas svårighetsgrad grundar sig på yrkeskraven på berömlig nivå inom kompetensområdet för matjänster i grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen.

Det kunnande som bedöms i tävlingen grundar sig på behärskning av matlagningsprocessen, hantering av råvaror, hygienkompetens, kundorienterat arbetssätt samt tillagning av högklassiga portions- och måltidshelheter.

Den tävlande förutsätts kunna:

- ta emot, lagra, förvara och hantera råvaror på ett säkert och kvalitativt sätt
- hantera livsmedel med olika förädlingsgrad på ett ändamålsenligt sätt och använda dem ekonomiskt
- beakta minimering av svinn samt principerna för hållbar utveckling vid användning av råvaror
- behärska arbetsmomenten för förberedelse, tillagning och färdigställande
- tillaga mångsidigt lunchrätter, portionsrätter, festmåltider, beställningsmåltider, gatumat, snabbmat, caféprodukter samt à la carte-rätter med olika matlagningsmetoder och tekniker
- tillämpa gastronomins principer vid planering och genomförande av smak, struktur och utseende
- beakta näringslära, hälsosamma matvanor, specialdieter, finländsk matkultur samt internationella influenser
- använda storkökets utrustning och redskap säkert, ergonomiskt och ändamålsenligt
- följa hygien- och egenkontrollkrav under hela arbetsprocessen samt förebygga korskontaminering
- planera sitt arbete, upprätta en arbetsplan och tidsplanera arbetsmomenten på ett ändamålsenligt sätt
- tillaga rätter med jämn kvalitet samt säkerställa estetisk presentation och servering vid rätt tidpunkt
- arbeta kundorienterat och kunna presentera de produkter som tillagats
- använda råvaror, material och arbetstid ekonomiskt samt förstå betydelsen av lönsam verksamhet
- samarbeta väl, arbeta initiativrikt och ansvarsfullt i olika arbetssituationer
- lösa problem som uppstår i arbetet och anpassa sig till föränderliga situationer
- använda digitala verktyg som stöd för planering och dokumentation av arbetet
- utvärdera sitt eget kunnande och utnyttja erhållen respons för att utveckla sin verksamhet

2 Gemensamma teman i tävlingsgrenen

2.1 Hållbar utveckling

I kockens arbete kommer hållbar utveckling till uttryck genom ansvarsfull användning av råvaror, material, energi och arbetstid samt genom minimering av svinn under hela arbetsprocessen.

Ekologisk hållbarhet

- råvaror och material används på ett ändamålsenligt sätt
- livsmedelssvinn minimeras i alla arbetsmoment
- avfall sorteras och återvinns på korrekt sätt
- energi används effektivt vid matlagning
- säsongsanpassning, tillgång och ansvarsfulla val av råvaror beaktas
- förpackningsmaterial används med eftertanke

Ekonomisk hållbarhet

- arbetsmoment planeras noggrant och ändamålsenligt
- råvaror, material och arbetstid används effektivt
- högklassiga produkter produceras på ett lönsamt sätt
- långsiktig och ansvarsfull användning av resurser beaktas

Social hållbarhet

- arbetet utförs säkert och ergonomiskt
- hygien- och egenkontrollkrav följs
- arbetsgemenskapen och kunderna beaktas som en del av ansvarsfull verksamhet
- livsmedelssäkerheten upprätthålls under hela arbetsprocessen

Principerna för hållbar utveckling syns i planering, tillagning, förvaring och presentation av produkter samt i det dagliga arbetet.

2.2 Företagsamhet

I kockens arbete kommer företagsamhet till uttryck genom initiativförmåga, ansvarstagande, kundorientering samt förmåga att hantera arbetsprocessen som en helhet. Arbetet kräver självständigt beslutsfattande, framförhållning och målinriktat arbetssätt.

Kompetens inom företagsamhet kommer bland annat till uttryck på följande sätt:

- arbetsmoment och tidsanvändning planeras på ett ändamålsenligt sätt
- arbetsprocessen hanteras som en helhet
- arbetet utförs självständigt och ansvarsfullt
- kundernas behov och förväntningar beaktas
- högklassiga och säljbara produkter tillagas
- råvaror, material och arbetstid används kostnadseffektivt
- svinn minimeras och lönsam verksamhet främjas
- välgrundade lösningar fattas i föränderliga situationer
- arbetet utförs målinriktat och den egna verksamheten utvecklas kontinuerligt

Ett företagsamt arbetssätt grundar sig på ansvarstagande, kundorientering, kostnadsmedvetenhet samt hög kvalitet i arbetets genomförande.

2.3 Arbetssäkerhet och arbetsvälbefinnande

I kockens arbete är arbetssäkerhet och arbetsvälbefinnande väsentliga delar av yrkesskickligt arbete. Säker verksamhet förutsätter identifiering av risker, användning av säkra arbetsmetoder samt ergonomiskt och planmässigt arbete.

Arbetssäkerhet och arbetsvälbefinnande kommer bland annat till uttryck på följande sätt:

- knivar och andra vassa arbetsredskap används säkert och ändamålsenligt
- heta ytor, vätskor och ånga hanteras på ett säkert sätt
- maskiner och elektrisk utrustning används enligt anvisningarna
- skärsår, brännskador, halkolyckor och andra typiska köksolyckor förebyggs
- arbetsplatsen hålls ren, ordnad och fri från hinder
- ergonomiska arbetsställningar och arbetsredskap används
- arbetet struktureras ändamålsenligt för att hantera belastning
- handhygien, rena arbetskläder och egenkontroll säkerställs
- temperaturer, förvaringstider och allergirisker hanteras korrekt
- arbetet utförs lugnt, koncentrerat och samarbetsinriktat även under stressiga situationer

Arbetsvälbefinnande främjas genom god organisering av arbetet, ergonomiskt arbetssätt, en säker arbetsmiljö samt förmågan att upprätthålla arbetsro och ett professionellt arbetssätt även under press.