

## Matlagning i matsal

Lokal kurs inrättad 2000-08

**Ämne:** Matlagningskunskap

**Kurskod:** MAKU1504

**Poäng:** 50

### Mål

#### Mål för kursen

Kursen ska ge kunskaper och färdigheter om matlagning i matsal. Eleven skall kunna flambera, tranchera samt filea de vanligaste och mest traditionella rätterna samt även kunna mice en place för de olika momenten.

#### Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

- Kunna flambera i matsal.
- Kunna tranchera i matsal.
- Kunna filea i matsal.
- Kunna mice en place för respektive rätt.
- Kunna arbetsfördelningen för matlagning i matsal.

---

Rektor

---

Namnförtydligande

## Betygskriterier

### Kriterier för betyget Godkänd (G)

- Eleven har kunskap om flambering, tranchering samt filéing i matsal.
- Eleven känner till de mest förekommande rätterna som tillagas i matsal samt har de färdigheter som krävs för att tillreda dessa framför gäst.
- Eleven har kunskap i hur uppläggningsen på tallrik utförs.
- Eleven har kunskap om hur en mice en place ska se ut innan tillredning av rätten utföres.

### Kriterier för betyget Väl Godkänd (VG)

- Eleven har goda kunskaper gällande flambering, tranchering samt filéing i matsal.
- Eleven har god kännedom om de mest förekommande rätterna som tillagas i matsal samt tillreder självständigt dessa framför gäst.
- Eleven har god kunskap om hur uppläggningsen på tallrik utförs.
- Eleven har god kunskap om hur en mice en place ska se ut innan tillredning av rätten påbörjas.

### Kriterier för betyget Mycket Väl Godkänd (MVG)

- Eleven har mycket goda kunskaper gällande flambering, tranchering samt filéing i matsal och gör detta på ett omsorgsfullt och snyggt sätt..
- Eleven har stor kännedom om de mest förekommande rätterna som tillagas i matsal och tillreder noggrant och självständigt dessa framför gäst.
- Eleven har mycket god kunskap om hur uppläggningsen på tallrik utförs.
- Eleven har mycket god kunskap om hur en mice en place ska se ut innan tillredning av rätten påbörjas.