

*Dette bilag er en del af undervisningsforløbet "Morgenmadsbuffet" til FGU på emu.dk*

*Udarbejdet af Kantine, Randers Produktionshøjskole (nu FGU Østjylland: Randers, Favrskov, Norddjurs og Syddjurs kommuner) for Undervisningsministeriet – 2019.*



# Morgenmadsbuffet

Her finder du en beskrivelse af buffetproduktionen, der hører under det faglige tema: Mad og Ernæring i Produktionsgrunduddannelsen.

I undervisningseksemplet beskrives følgende 3 sider af produktionen:

- Beskrivelse af produktionen.
- Maskiner, redskaber, værktøj og sikkerhed, der er tilknyttet produktionen.
- Produktionens faglige læring på FGU 1-2-3 niveau.

---

## Beskrivelse af produktionen:

Her beskrives produktionen og de arbejdsopgaver, der er knyttet dertil.

### **Produktionen omfatter:**

- Morgenmadsbuffet til skolens elever og medarbejdere.

### **Produktionen omfatter flg. arbejdsopgaver:**

- Opstilling af service til morgenmadsbuffeten.
- Håndtering af råvarer.
- Bagning af brød.
- Produktion og servering af forskelligt tilbehør.
- Betjening af pålægsmaskinen.
- Hygiejneregler
- Rengøring

Kantineværkstedets produktionen af morgenmadsbuffet til skolens øvrige elever og medarbejdere foregår hver dag og er dermed en af værkstedet basisproduktioner.

De enkelte arbejdsopgaver indeholder forskellige sværhedsgrader og spænder fra at fylde kander med kaffe, the og vand, fremstilling af marmelade, betjening af pålægsmaskinen, til at have et generelt overblik i det hektiske køkken. Det betyder, at den elev, der træder ind på værkstedet for første gang, meget hurtigt kan deltage i produktionens delopgaver. Arbejdet er som oftest organiseret med sidemandsoplæring i mindre grupper.

Sideløbende med arbejdet omkring morgenmadsbuffeten arbejdes der med at opbygge elevens viden omkring hygiejne, behandling af råvarer og sikker færden i køkkenet.

### Tidsforbrug:

- Produktionen af morgenmadsbuffeten starter allerede dagen forinden med at forberede bl.a. brøddej og andre madvarer. Produktionen kan tage fra 2-7 timer pr dag.

### Maskiner, værktøjer og sikkerhedsudstyr:

Her oplistes værktøj, maskiner og sikkerhedsudstyr, der bruges i produktionen.

- Knive
- Ovn
- Pålægsmaskine (Elever over 18 år).
- Handsker
- Arbejdsuniform
- Skridsikre sko.

### Produktionens faglige læring på FGU 1-2-3 niveau:

Her beskrives den faglige læring, der er knyttet til produktionen – på henholdsvis FGU 1-2-3 niveau.

I venstre side af modellen - under hvert af de tre FGU-niveauer - ses en kort generel introduktion til niveauet. I højre side er produktionens faglighed listet op - på de tre niveauer.

FGU 1	Buffetproduktion
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Medvirke til produktion</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fylde kander med the, kaffe og vand.</li> <li>- Stille buffeten an.</li> <li>- Opfyldning og anretning af pålæg.</li> <li>- Opstart af brøddej</li> <li>- Fylde marmelade og andre madvarer på glas og beholdere.</li> <li>- Rengøring.</li> <li>- Begyndende forståelse for opskrifter og hygiejne.</li> <li>- Generel forståelse for vigtigheden af kommunikationen i køkkenet, bl.a. give udtryk for at der skal laves mere pålæg, hvis det sidste bruges.</li> </ul>

FGU 2	Buffetproduktion
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Med begyndende selvstændighed og ansvarlighed gennemføre produktionen og sætte sig ind i forhold, der har betydning herfor.</b></li> <li>• <b>Udføre mere kompliceret produktion/service under vejledning</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Motoriske opgaver, såsom at skære grøntsager.</li> <li>- Kendskab til sikkerheden i køkkenet samt hvilke redskaber, der skal bruges til den pågældende arbejdsopgave.</li> <li>- Bred forståelse for hygiejne, herunder opdeling af madvarer i køleskabet.</li> </ul>

FGU 3	Buffetproduktion
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Planlægge/gennemføre produktion i kendt situation alene eller i samarbejde</b></li> <li>• <b>Selvstændigt sætte sig ind i forhold, der er nødvendig for den aktuelle produktion</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- At besidde et godt overblik over køkkenet.</li> <li>- Selv være i stand til at producere madvarer efter man har taget det sidste.</li> <li>- Overholde deadlines.</li> <li>- Håndtere pålægsmaskinen.</li> <li>- 'Fodring' af surdej</li> <li>- Viden om råvarer og hygiejne, herunder den korrekte behandling, datomærkning, krydssmitte, nedkøling osv.</li> </ul>