

## Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Råvaror och produkter och hur de används för att skapa kombinationer och anrättningar, till exempel hur kött och charkuterivaror kan kombineras med frukt och grönt samt mejeri.
- Dagligvaruhandelns struktur samt hur verksamheten på olika avdelningar bedrivs, till exempel beställning och exponering av varor, upplägning, paketering och prismärkning.
- Grundläggande matlagning och bakning i butik samt beredning av upplägningar inom till exempel delikatess-, ost- samt frukt- och gröntområdet.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid matlagning och bakning samt inom olika avdelningar i dagligvaruhandeln.
- Rådgivning till kunder om hur olika varor och produkter kan kombineras och tillredas till en maträtt eller måltid.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen.
- Butiksekonomiska begrepp samt metoder för utvärdering av arbete och resultat.

## Kurs: Mat i butik 1 – MAOMAT01

Arbetsmoment	omdöme/kommentar
Är insatt i butikens olika avdelningar	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Är insatt i vilka arbetsuppgifter som kan förekomma i de olika avdelningarna	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har förståelse för sambandet mellan de olika avdelningarna	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om de olika avdelningarnas uppbyggnad	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om de olika avdelningarnas beställningar	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om de olika avdelningarnas exponeringar/upplägningar	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om de olika avdelningarnas	Lägre kompetens _____ Högre kompetens

paketeringar/förpackningar	Kommentarer;
Har kännedom om de olika avdelningarnas prismärkningar	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om färskvaru-avdelningars produkter	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om eventuellt övriga avdelningars produkter	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om att kombinera färskvaru-produkter för anrättningar	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om grundläggande matlagning i butiken	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om grundläggande bakning i butiken	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Uppläggningar av delikatess och ost	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Uppläggningar av frukt & grönt	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om vilka hjälpmedel som finns vid matlagning i butik	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om vilka hjälpmedel som finns vid bakning i butik	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;
Har kännedom om vilka hjälpmedel som finns vid arbete i butik	Lägre kompetens _____ Högre kompetens Kommentarer;