

SKIMUNARLISTI

MATSVEINN

Nafn

Netfang

Markmiðið með því að fylla út þennan skimunarlista er að þú getir lagt fyrsta mat á hvort þú átt erindi í raunfærnimat. Niðurstaðan er aðeins vísbending um hvort ástæða sé til að skoða næstu skref með ráðgjafa.

Matsveinar þurfa að geta unnið sjálfstætt og skipulega. Forsendur fyrir raunfærnimati eru að þú hafir öðlast talsverða færni og er gerð krafa um 23 ára lífaldur og 3 ára starfsreynslu í faginu.

Ekki þarf að hafa þekkingu á öllum þáttum til að eiga erindi í raunfærnimat.

Færniþömiðum er skipt upp í flokka og skalinn hér fyrir neðan notaður.

Neðst er textbox þar sem þú getur bætt við atriðum eða skýrt frekar út þína hæfni.

1 Lítil þekking/færni	2 Nokkur þekking/færni	3 Góð þekking/færni	4 Mikil þekking/færni
-----------------------	------------------------	---------------------	-----------------------

Fagfræði	1	2	3	4
Ég get forgangsraðað verkefnum og skipulagt vinnuferla	☐	☐	☐	☐
– get gert áætlun um innkaup í samræmi við matseðil	☐	☐	☐	☐
– þekki til geymsluaðferða á matvælum	☐	☐	☐	☐
– hef þekkingu á réttarheitum og get búið til lýsandi matseðlertexta	☐	☐	☐	☐
– þekki helstu næringarefni og veit í hvaða fæðutegundum þau er að finna	☐	☐	☐	☐
– þekki til HACCP gæðakerfisins	☐	☐	☐	☐
– þekki og virði persónulegt og almennt hreinlæti á vinnustað	☐	☐	☐	☐
– þekki fæðutegundir sem geta valdið ofnæmis/óþolsviðbrögðum	☐	☐	☐	☐
– hef undirstöðuþekkingu á fjölgun/dreifingu örvera og aðferðum til að fyrirbyggja skaðleg áhrif af þeirra völdum	☐	☐	☐	☐
– skil þörf fyrir hreinsíáætlanir og get fylgt slíkum áætlunum eftir	☐	☐	☐	☐
– þekki helstu áherslur er lúta að öryggi og aðbúnaði á vinnustöðum	☐	☐	☐	☐
– kann helstu viðbrögð og ráðstafanir við vinnuslysum	☐	☐	☐	☐

Matreiðsla

Ég kann skil á helstu matreiðsluaðferðum

- get lagað grunnsóð og grunnsósur
- get búið til matseðil og matreitt almenna og flókna rétti fyrir ýmis tækifæri
- get matreitt algenga íslenska þjóðarrétti
- þekki til klassíska eldhússins og aðferðafræði þess
- þekki kalda eldhúsið

1	2	3	4
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐

Tækjafræði

Ég kann skil á notkun helstu handverkfæra og eldhústækja

- kann skil á umhirðu og öryggispáttum sem gilda um áhöld og eldhústæki
- get skipulagt vinnusvæði með tilliti til vinnuöryggis og umhverfisverndar

1	2	3	4
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐

Þjónað til borðs

Ég þekki til borðlagningar og notkunar á borðbúnaði fyrir mismunandi tilefni

- get framreitt mat á einfaldan hátt
- þekki hvernig vín eru borin fram með tilliti til rétta og/eða tilefna

1	2	3	4
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐

Annað sem þú vilt koma á framfæri
