

Umsókn um læruplássgóðkenning

Yrki (set kross)	Kokkahjálpari :		Kokkur:	
------------------	-----------------	--	---------	--

Navn á fyrirtøku			
Bústaður			
V-tal		T-postur	
Telefon		Heimasíða	

Slag av virki			
Annað virksemi			
Hevur virkið fleiri arbeiðsstøð?	Ja _____	Nei _____	
Nær er virkið stovnað?		Tal av starvsfólkum:	

Hevur virkið yrkislærd í føstum fulltíðarstarvi sum kokkahjálpari og/ella kokkur?	
Tilskila hvussu mong í føstum fulltíðarstarvi hava lokið hesa útbúgving	
Upplýs talið á teimum, sum hava lokið somu útbúgving fyri meira enn trimum árum síðan	
Hevur fyrirtøkan áður havt læruplássgóðkenning til kokkahjálpara og/ella kokk	

Gev gætur: Navn, bústaður og V-tal skulu samsvara við vinnuskránna hjá TAKS. Skrásetingarprógv fyri skráseting í vinnuskránni skal leggjast við

Læru- ella sveinabræv skal leggjast við. Er eingin í føstum fulltíðarstarvi við hesi útbúgvingini, skal virkið gera viðmerking um hetta á síðu 3.

Uppgávur, lærlingurin kemur at takast við

Fyri at virkið kann góðkennast sum lærupláss til kokkahjálpara- ella kokk, er neyðugt, at lærlingur arbeiðir við niðanfyristandandi virksemi. Frámerk hvørjar arbeiðsuppgávur lærlingar koma at takast við.

Serveringhættir v.m.

Skal í minsta lagi verða 6 av hesum uppgávum (set kross)	Ofta	Av og á	Sjáldan	Møgulig viðmerking
Á la carte servering				
Fatservering				
Matskrá samansetan				
Serkendar rættir				

Serkendar framleiðsluháttir				
Buffet, reception og veistlur				
Kostnaðarmeting				
At gagnnýta feskur rávörur				

Gagnnýtsla av ráðvörum

Skal í minsta lagi gagnnýta 7 av nevndu rávörum	Ofta	Av og á	Sjaldan	Møgulig viðmerking
Fisk				
Skeljadjór				
Neyta-, kálvakjöt				
Lamb				
Svín				
Fenaður				
Grønmeti				
Omaná				
Forframleiddur matur				

Framleiðsluhættir

Skal í minsta lagi nýta 10 av nevndu framleiðsluhættum	Ofta	Av og á	Sjaldan	Evt. viðmerking
Pannusteikja				
Ovnsteikja				
Grýtusteikja				
Braiserá				
Grilla				
Friturusteikja				
Blanchera				
Linkóka				
Dampa				
Kóka				

Salta				
Marinera				
Roykja				
Baka				

Stk. 2. Verkliga læran og krøvini til læruplássini verða lýst í námsskipanini [her](#)

Stutt lýsing av virkseminum hjá fyrítøkuni, og tær vørur og tænastr sum fyrítøkan veitir, umframt móguligar aðrar viðkomandi upplýsingar í samband við umsókn um læruplássgóðkenning.

Góðkenning av virki sum lærupláss verður latin fyri 5 ár í senn.

Umsóknin verður lögð fyri Yrkisnevndina, at taka støðu til. Partur av viðgerðini kann eisini vera ein sýnsmeting. Viðgerðin av umsóknini um læruplássgóðkenning tekur støði í [reglugerð](#) um góðkenning av læruplássum og [Løgtingslóg nr 94](#) um yrkisútbúgvingar

Virkið váttar við síni undirskrift, at tað er kunnugt við galdandi lóggávu á økinum og við innihaldið í viðkomandi útbúgvingarkunngerð, og at tað er ført fyri at nøkta ásettu krøvini við atliti at upplæringini innan viðkomandi yrkisgrein. Virkið váttar samstundis at givnu upplýsingarnar eru rættar og í samsvari við galdandi ásetingar á yrkisútbúgvingarøkinum og í viðkomandi [útbúgvingarkunngerð](#)

Dagfesting

Undirskrift virkisleiðarans

Umsóknin skal sendast til: yrkisdepilin@yrkisdepilin.fo

§5 Førleikamál við útbúgvingarlok fyri kokkahjálpara

- 1) Við leiðbeining siga frá um matvørur og tæna viðskiftafólki ella gestum í ymsum tænastrahøpi og søluhøpi.
- 2) Hava vitan, í sambandi við einfalda matvøruframleiðslu og matgerð, um heilsuligar og náttúrafakligar eginleikar hjá matvørum, og hvønn týðning teir hava fyri tann einstaka, framleiðaran og samfelagið.
- 3) Duga at nýta rættar rávørur, tilfar, amboð, útgerð og arbeiðshættir til at greiða úr hondum einfaldar og væl lýstar arbeiðsuppgávur við røttum arbeiðslagi og handalagi.
- 4) Duga at málbera seg munnliga og skrivliga á føroyskum í arbeiðshøpi og útbúgvingarhøpi.
- 5) Við leiðbeining nýta grundleggjandi matgerðarhættir og framleiðsluhættir og harafturat fremja innaneftirlit við støði í tilskilaðum fortreytum.
- 6) Við leiðbeining og við støði í føroyskari og altjóða siðvenju og menning framleiða máltíðir og veita kundatænastu og gestatænastu.
- 7) Við leiðbeining taka ímóti, keypa inn og bíleggja vørur. Harumframt gera fíggarætlan og prísútrokna við støði í grundleggjandi meginreglum fyri vanligari marknaðarføring.
- 8) Við leiðbeining fyrireika og veita gestum tænastru í sambandi við einfalda borðreiðing á matstovuøkinum.
- 9) Við leiðbeining gera vanligar portiónir og borðreiða til sjálvttøku umframt gestatænastu á cafeteriaøkinum og kantinuøkinum.
- 10) Við leiðbeining at keypa inn og gera til reiðar rávørur, seta saman og matgera einfaldar rættir, máltíðir og matskráir við atliti at sensorikki og góðsku.

Stk. 2. Førleikamálini í einstøku lærugreinunum eru ásett í námsskipanini les meiri [her](#)

§16 Førleikamál við útbúgvingarlok fyri kokk

- 1) At meta um rávørur.
- 2) At brúka rættar rávørur, tilfar, arbeiðshættir, amboð og útgerð í sambandi við ávísa givna uppgávu.
- 3) At útinna arbeiðið við atliti at reinføri, umhvørvi, arbeiðsumhvørvi, trygd á arbeiðsplássinum, tíð, búskapi og góðsku.
- 4) At matgera skundverðar, heitar, flógvar og kaldar rættir við røttum grundleggjandi tilgerðarhættum og í samsvari við reglur um reinføri og innaneftirlitsskipanina hjá virkinum, í sambandi við borðreiðing á sjálvttøkumatstovum, kantinum, kafeterium, hotellum, matstovum og fyrirtøkum, ið bera mat út.
- 5) At leggja til rættis, matgera og borðreiða matskráir við atliti at føðsluvirði í matinum og gera føðsluútrokningar sambært galdandi lóggávu.
- 6) At laga seg til arbeiðið og samstarvið í køkinum innan tey vanligastu sløginu av handilsvirkjum og fylgja menningini av teimum.
- 7) At arbeiða í toymum og virka við í menningini av arbeiðinum.
- 8) At vísa skapandi evni, hug og evni at læra nýtt og taka ábyrgd.

- 9) At vera smidligur og luttaka í samstarvi við starvsfelagar, viðskiftafólk og aðrar áhugabólkar.
- 10) At málbera seg munnliga, meta um og skilja hugskot og sjónarmið.
- 11) At greina og loysa fakligar avbjóðingar sjálvstöðugt, ella sum partur av einum toymi.
- 12) At ásanna egnu styrkir og veikleikar í sambandi við læring og tileggjan sum grundarlag fyri lívslangari læru.
- 13) At tæna viðskiftafólki hjá fyrítøkuni við atliti at tjóðskapi.
- 14) At taka samábyrgd fyri, at gestirnir kenna seg vælkomnar og fáa eina góða uppliving.
- 15) At tæna og greiða gestum frá matskráum og matmentanum og nýta vanligar yrkistekstir á enskum, sum yrkisluga eru viðkomandi.
- 16) At gera sær greitt, hvønn týðning arbeiðið og fyriskipanarluga staðið hjá hvørjum einstøkum starvsfólki hevur fyri dagliga raksturin hjá fyrítøkuni, nýskapan og lønsemi, umframt at virka fyri einum góðum arbeiðsumhvørvi.
- 17) At avgera, lýsa, keypa inn, góðskumeta umframt at seta rávørur og hálvvirkaðar vørur á rætta staðið.
- 18) At fyrireika, matgera og borðreiða tað, sum køkurin grundleggjandi hevur á matskránni.
- 19) At seta saman og matgera veitsluskráir, sjálvstöðugt við byrjandi royndum.
- 20) At rokna vørunýtslu og gera útrokningar.
- 21) At seta saman, gera uppskrift og matgera ymsar rættir av matvørum, sum knýttar eru at árstíðunum, við byrjandi skapandi evnum.
- 22) At arbeiða við bæði à la carte bíleggingum og veitslubíleggingum.
- 23) At greiða frá føroyskum tilfeingi og matmentan.