

## Matlagning 2

### Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet matlagningskunskap ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att yrkesmässigt laga mat med moderna och traditionella hantverksmetoder. Den ska även bidra till att eleverna utvecklar förmåga att tillämpa näringslära och fastställda rekommendationer för god hälsa. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla förmåga att utforma recept samt göra näringsvärdesberäkningar.

Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att utveckla kunskaper om hygien, ergonomi, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor samt om lagar och andra bestämmelser som gäller för yrkesområdet. Den ska ge eleverna möjlighet att utveckla färdigheter i att organisera och utföra arbetet samt förmåga att bedöma arbetet och reflektera över hur arbetsprocessen påverkar resultatet. Undervisningen ska dessutom bidra till att eleverna utvecklar kreativitet, problemlösningsförmåga och initiativförmåga samt förmåga att utföra sina uppgifter såväl individuellt som i samarbete med andra.

Genom att praktiskt tillämpa sina kunskaper ska eleverna ges möjlighet att pröva olika arbetsuppgifter som förekommer inom ämnesområdet.

### Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll

- Yrkesmässig matlagning och metoder avsedda för restaurang och storkök.
- Rationella arbetsätt vid matlagning i restaurang och storkök.
- Kalla och varma maträtter, klassiska såväl som nyskapande.
- Kökets redskap, maskiner och annan utrustning. Hur de används, hanteras och vårdas på ett säkert sätt.
- Grundläggande allergi- och specialkostmatlagning.
- Råvaror och hur de kan kombineras på ett näringsmässigt, kreativt och ekonomiskt sätt.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av lokaler och utrustning.
- Ergonomi i det egna arbetet samt ergonomiska riskfaktorer.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen.
- Metoder för utvärdering.
- Grundläggande kommunikation för arbete i kök samt grundläggande fackterminologi.