

SKIMUNARLISTI

Matsveinn

Markmiðið með skimunarlistanum er að leggja 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 er að þú hafir öðlast talsverða færni og eru því sett lágmark um 23 ára lífaldur og 3 ára starfsreynslu í faginu.

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

Færni viðmiðum er skipt í flokka og skalinn hér til hliðar notaður.

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

1	Lítill þekking/færni
2	Nokkur þekking/færni
3	Góð þekking/færni
4	Mikil þekking/færni

Nafn			
Lífaldur		Starfsaldur í grein / ár	

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	1	2	3	4
Ég kann skil á helstu matreiðsluaðferðum				
- get lagað grunnsoð 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				

Tækjafræði	1	2	3	4
Ég kann skil á notkun helstu handverkfæra og eldhústækja				
- kann skil á umhirðu og öryggisþáttum sem gilda um áhöld og eldhústæki				
- get skipulagt vinnusvæði með tilliti til vinnuöryggis og umhverfisverndar				

Þjónað til borðs	1	2	3	4
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				

Annað sem þú vilt bæta við:

Ráðgjafi hjá fræðslu- eða símenntunarmiðstöð getur leiðbeint þér um framhaldið, meðal annars fundið út hvort og hvenær raunfærnimat er að hefjast í greininni.

Nánari upplýsingar um fræðslu- og símenntunarmiðstöðvar má finna [hér](#).

Gangi þér vel.