



**RAMMER FOR TVERRFAGLIG PRAKTISK EKSAMEN I
RFG2004 – KOKK- OG SERVITØRFAG
FOR ELEVER OG PRIVATISTER
2019**

| | |
|---|--|
| Utdanningsprogram: Restaurant og matfag | Programområde: Kokk- og servitørfag |
| Fagkode: RFG2004 | Felles programfag: * Råvarer og produksjon (RFG2001) * Kosthold, ernæring og helse (RFG2002) * Servering, bransje og miljø (RFG2003) |
| Årstrinn: Vg2 | Forberedelsestid: 1 dag Eksamenstid - eksamensdagen er to-delt: Del 1 – praktisk del - inntil 4 timer og 45 minutter Del 2 – muntlig del - inntil 15 minutter. Total eksamenstid: Inntil 5 timer |
| Skoler: Glemmen vgs, Halden vgs, Kirkeparken vgs, Mysen vgs, Østerbo vgs, fengslene i Østfold v/Borg vgs., Halden vgs og Mysen vgs. | |
| <u>Oppgaveproduksjon:</u> Oppgavenemnd | |
| <u>Eksamensordning for kandidatene:</u> Før forberedelsesdagen velger kandidatene om de vil gå opp til eksamen som kokk eller servitør. <u>Dag 1 – Forberedelse:</u> Kandidatene møter på skolen til avtalt tid. Kandidatene får informasjon om hva eksamensoppgaven handler om. Kompetansemålene som kandidatene skal prøves i står i forberedelsesdelen. Forberedelsesdagen må brukes på skolen. Kandidatene arbeider individuelt på forberedelsesdagen. Alle kandidatene skal lage ett menyoppsett. Dette skal være ferdig to timer etter at forberedelsesdagen har startet. Kandidatene skal også lage et arbeidsdokument som innleveres på forberedelsesdagen, innen 5 timer. Kandidatene må skrive ut tre sett av arbeidsdokumentet. To sett leveres til faglærer og ett sett beholdes av kandidatene, som et hjelpemiddel på eksamensdagen. Arbeidet på forberedelsesdagen er ikke med i vurderingsgrunnlaget. <u>Dag 2 – Eksamensdagen:</u> <u>Del 1: Praktisk del – inntil 4 timer og 45 minutter.</u> <u>Oppgavens innhold for kokker:</u> Kandidatene møter på skolen til avtalt tid. Kandidatene lager en meny til 6 personer (4 gjester, 1 sensor og 1 utstilling/dokumentasjon), ut ifra en råvareliste og gitte rammer. Kandidatene kan bli spurt om sammenhengen mellom kosthold, ernæring, levevaner og helse. Kandidatene må også presentere menyen med drikkevarer for faglærer og sensor. <u>Oppgavens innhold for servitører:</u> Kandidatene møter på skolen til avtalt tid. Kandidatene skal dekke 2 bord til 4 gjester; ett klassisk bord, der hvor gjestene skal sitte, og ett temabord, som skal presenteres for faglærer og sensor. Temaet til temabordet blir gitt på forberedelsesdagen. Kandidatene må også presentere temabordet med meny og drikkevarer for faglærer og sensor. Kandidatene skal servere 4 gjester. Kandidatene kan bli spurt om sammenhengen mellom kosthold, ernæring, levevaner og helse. Kandidatene må også velge tre råvarer fra menyen, og fortelle om næringsinnhold, bruksområde og oppbevaring. I | |

tillegg må kandidatene presentere menyen med drikkevarer til gjestene. Kandidatene må også presentere et forslag til aktiviteter/severdigheter. Temaet har kandidatene fått på forberedelsesdagen.

For både kokke- og servitørkandidatene vil faglærer og sensor være til stede under den praktiske delen, for å følge arbeidsprosessen, observere og vurdere underveis. Både faglærer og sensor kan stille faglige spørsmål til kandidatene underveis i den praktiske delen.

Del 2 – muntlig del – inntil 15 minutter.

Etter at kandidatene er ferdig med den praktiske delen, skal de ha en muntlig høring. Faglærer er den som har ansvaret for å føre den muntlige høringen, men sensor kan stille kandidatene oppklarende/utdypende spørsmål ved behov. Dersom kandidatene ikke får vist bredde i sin kompetanse i faget innenfor gitt tema/oppgave, kan det også eksamineres i andre deler av læreplanen.

Det er en helhetsvurdering i faget på eksamensdagen som er grunnlaget for den endelige karakteren.

Hjelpemidler:

Forberedelsestiden: Alle hjelpemidler er tillatt.

Eksamensdagen:

Del 1 – praktisk del: Alle hjelpemidler er tillatt, unntatt verktøy som tillater kommunikasjon. Utvalgte nettstedene vil være tilgjengelig. Se oversikt på Østfold fylkeskommunes nettsider.

Del 2 – muntlig del: Arbeidsdokumentet som kandidatene har laget på forberedelsesdagen kan benyttes som hjelpemiddel.

Veiledning:

Lærere kan gi veiledning i forberedelsestiden (dag 1), men det er ikke adgang til å gi undervisning.

Vurdering:

Grunnlaget for vurdering er kompetansemålene i læreplanen fra alle programfagene. Det er utarbeidet kjennetegn på måloppnåelse. Disse kjennetegnene følger med i forberedelsesdelen.

Sensur:

Karakter skal settes etter hver kandidat og formidles til kandidatene fortløpende. Kandidaten har krav på en begrunnelse for karakteren som er basert på kjennetegn på måloppnåelse i faget.

Spesielle forhold:

For servitørkandidatene: Det skal benyttes forskjellige serveringsmetoder;

- Suppe: russisk servering
- Hovedrett: engelsk, fransk eller russisk servering
- Dessert: amerikansk servering

Klageordning:

Kandidatene kan bare klage på formelle feil som kan ha hatt betydning for resultatet, jfr. forskrift til opplæringsloven § 5-11. Fristen for å klage er 10 dager fra man har fått oppgitt resultatet, jfr. forskrift til opplæringsloven § 5-5.

Eksamensordning for privatister:

Privatistene skal opp til en skriftlig eksamen i hvert av de felles programfagene. I tillegg skal de gjennomføre en tverrfaglig praktisk eksamen (RFG2004) etter samme ordning som elevene.