



# VIÐAUKI MEÐ PRÓFSKÍRTEINI (\*)



## 1. STARFSHEITI, HEITI STARFSGREINAR EÐA NÁMSBRAUTAR

**Aðstoðarkokkur**

## 2. ÞÝTT HEITI SKÍRTEINISINS ( EN )

**Assistant chef**

Þessi þýðing hefur ekkert lagalegt gildi.

## 3. LÝSING Á KUNNÁTTU OG FÆRNI

### Handhafi

- tekur á móti unnu og óunnu hráefni, flokkar, gerir samanburð á nótu og þeirri vöru sem afgreidd er og gengur frá hráefnum til geymslu
- metur ástand og gæði hráefnis með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum
- þekkir reglur um rekjanleikja vöru og þjónustu og afgreiðslu á vörum og þjónustu
- fylgir eftir gæðastöðlum um innra eftirlitskerfi vinnustaða
- skipuleggur verkferla með tilliti til viðfangsefna, gerir pöntunar- og verkefnalista, forgangsraðar verkefnum og undirbýr vinnusvæði
- forvinnur grænmeti og ávexti og undirbýr til neyslu og eldunar
- matreiðir alla helstu morgunverðarrétti og setur upp morgunverðarhlaðborð
- matreiðir allan almennan heimilismat
- matreiðir alla algenga skyndirétti og fulleldar tilbúna rétti til framreiðslu
- bakar helstu matarbrauð og forunnin brauð
- tekur þátt í uppsetningu á stórum sem smáum hlaðborðum og salatbörum
- matreiðir eftir viðurkenndum matreiðsluaðferðum
- þekkir skammtastærðir sem hæfa þörfum ólíkra hópa
- þekkir algengar aðferðir sem auka geymsluþol matvæla svo sem að salta, sjóða, reykja (heit- og kaldreykja), kryddaleggja, marinera og súrsa kjötmeti og sjávarfang

## 4. STARFSSVIÐ SEM SKÍRTEINISHAFI HEFUR AÐGANG AÐ

Aðstoðarkokkur starfar þar sem matreiðdar eru veitingar í atvinnuskyni svo sem á skyndibitastöðum, mótuneytum, kaffihúsum, veitingahúsum og hótelum. Hann vinnur undir stjórn matreiðslumanns eða annars fagfólks í matreiðslu, þar sem það á við, en getur einnig starfað sjálfstætt á skyndibitastöðum og við almenna heimilismatseld og fulleldun á tilbúnum réttum í minni eldhúsum. Hann starfar við móttöku, forvinnslu, eldamennsku og afgreiðslu sem á við hverju sinni og vinnur eftir þeim öryggiskröfum og hreinlætisstöðlum og reglum um innra eftirlit sem gerðar eru til starfsins.

### (\*) Skýringar

Þessu skjali er ætlað að veita nánari upplýsingar um tilgreint skírteini en hefur sem slíkt ekkert lagalegt gildi. Framsetning þessarar lýsingar byggist á eftirtöldum textum: Ályktun ráðsins 93/C 49/01 hinn 3. desember 1992 um gagnsæi hæfnikrafna, Ályktun ráðsins 96/C 224/04 hinn 15. júlí 1996 um gagnsæi prófskírteina í starfsmenntun og Tilmælum Evrópuþingsins og ráðsins 2001/613/EC hinn 10. júlí 2001 um ferða- og dvalarfrelsi innan Evrópusambandsins fyrir námsmenn, þá sem eru í þjálfun, sjálfbóðaliða, kennara og leiðbeinendur.

Nánari upplýsingar fast hjá: [www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)

© Evrópusambandið 2002

## 5. LÖGFORMLEG ATRIÐI

<b>Nafn og staða stofnunar er gefur út skírteinið</b> Framhaldsskóli á Íslandi sem starfar á grundvelli laga um framhaldsskóla og aðalnámskrár framhaldsskóla sem mennta- og menningarmálaráðherra gefur út.	<b>Nafn og staða stjórnvalds lands eða svæðis sem annast vottun eða staðfestingu skírteinisins</b> Mennta- og menningarmálaráðuneytið
<b>Menntunarstig skírteinisins (í landinu eða alþjóðlega)</b> Framhaldsskólastig Isced 3	<b>Einkunnakvarði/ Kröfur til að standast próf</b> 1-10 Lágmarkseinkunn 5.
<b>Aðgangur að næsta þrepi menntunar/þjálfunar</b> Áframhaldandi sérnám til sveinsprófs í matreiðslu.	<b>Alþjóðlegir samningar</b>
<b>Lagalegur grunnur</b> Lög um framhaldsskóla nr. 92/2008	

## 6. UMFANG OG SKIPULAG MENNTUNAR

Meðalnámstími er tvö ár og á þeim tíma er námi og kennslu hagað sem hér segir: nám í skóla í tvær annir, námstími samtals 36 vikur að próftíma meðtöldum. Vinnustaðanám er samtals 52 vikur.

**Inngönguskilyrði**  
Grunnskólapróf

**Viðbótarupplýsingar**  
Frekari upplýsingar er að finna á:  
[www.menntamalaraduneyti.is](http://www.menntamalaraduneyti.is)

**Upplýsingamiðstöð í landinu**  
Mennta- og menningarmálaráðuneytið, [www.menntamalaraduneyti.is](http://www.menntamalaraduneyti.is)