

# Årsplan för praktik som kökspersonal

## År 1:

### Innan sommaren år 1 för den som får göra praktik:

- Praktikanten besvarar mail
- Praktikanten skickar in kompletterande dokument i tid: hälsodeklaration och registerutdrag.
- Praktikanten är med på Teamhelgen

### Vad får praktikanten göra under sommaren:

- Praktikanten får under handledning vara med och utforma och tillaga salladsbuffé
- Praktikanten får under handledning vara med och tillaga och servera frukost
- Praktikanten får under handledning vara med och tillaga lunch/middag
- Praktikanten får under handledning vara med och planera och förbereda kvällsfika
- Praktikanten får delta i rutiner som rör städning och renhållning av kök och matsal

### Vad får praktikanten inte göra under sommaren:

- Praktikanten får inte vara ensam i köket; t.ex. tillaga frukost ensam

### Mål för praktikanten år 1:

- Praktikanten bör ge och ta emot feedback
- Praktikanten ska komma i tid och ha koll på sin utrustning
- Praktikanten ska ha hållit sin självpresentation
- Praktikanten ska med handling visa att den är på kollogården som praktikant och inte som en kollodeltagare  
Praktikanten ska vara trygg i att skapa olika sociala relationer med andra kockar
- Praktikanten ska utforma och tillaga salladsbuffé
- Praktikanten ska tillaga och servera frukost
- Praktikanten ska, under handledning, planera och tillaga lunch/middag
- Praktikanten ska, under handledning, planera och tillaga specialkost
- Praktikanten ska, under handledning, planera och förbereda kvällsfika
- Praktikanten ska kunna hålla rent och sköta städning efter uppsatta riktlinjer