

Fastsett som forskrift av Utdanningsdirektoratet 5. februar 2008 etter delegasjon i brev av 26. september 2005 frå Utdannings- og forskingsdepartementet med heimel i lov av 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2008

Gjelder til 31.07.2023



Utgått

Formål

Butikkslaktarfaget skal leggje grunnlag for yrkesutøving innan tilskjering og stykking, produksjon og sal av kjøtt, kjøttprodukt og ulike ferdigretter. Butikkslaktarfaget skal ta vare på norsk og samisk matkultur, samtidig som faget skal utvikle seg i tråd med nye internasjonale trendar.

Opplæringa skal medverke til at daglegvarebransjen og slaktarforretningane kan gi rettleiing om råvarer og tilverking. Opplæringa skal også leggje vekt på etiske krav og kvalitetskrav, økonomi, verdiskaping, råvareutnytting og svinn. Vidare skal opplæringa leggje grunnlag for trygg mat og god hygiene ved produksjon av mat. All matproduksjon skal ha eit kvalitetsstyringssystem basert på fareanalyse og kritiske kontrollpunkt. Opplæringa skal også medverke til eit medvite og profesjonelt forhold til service, samarbeid, kommunikasjon og likestilling.

Opplæringa skal leggje til rette for varierte arbeidsoppgåver som krev kreativitet og løysingsorientering. Vidare skal opplæringa leggje vekt på utviklinga i butikkslaktarfaget og endringar knytt til rutinar i bedrifta.

Fullført og bestått opplæring fører fram til sveinebrev. Yrkestittel er butikkslaktar.

Struktur

Butikkslaktarfaget består av fire hovudområde. Hovudområda utfyller kvarandre og må sjåast i samanheng.

Oversikt over hovudområda:

Årssteg	Hovudområde			
Vg3 / opplæring i bedrift	Råvarer og produksjon	Mat og meny	Sal og kundebehandling	Bransje, bedrift og miljø

Hovedområder

Hovudområdet handlar om varemottak og oppbevaring av råvarer og ferdigvarer, stykking og tilskjering av kjøtt, produksjon av farsar og deigar, panne- og gryteferdige retter, ferdigmat og delikatesser. Det inngår også å justere reseptar og kalkulere produkt, i tillegg til personleg hygiene og næringsmiddelhygiene. Vidare inngår pakking og emballering før varene blir ekspederte.

Hovudområdet handlar om det å setje saman og tilpasse menyar, rådgiving til kunden om kjøtt som råvare og bruk av kjøtt og kjøttprodukt. I tillegg omfattar hovudområdet bruk av ost, sjømat, frukt og grønt som høyrer med til rettene. Hovudområdet omfattar også utvikling av måltidsløysingar og catering som tek omsyn til både lokale tradisjonar og nye trendar.

Hovudområdet handlar om samspelet med kunden for å sikre ei god matoppleving. Hovudområdet omfattar også eksponering og vareplassering for å skape seljande miljø, aktivitetar knytte til sesongar og kampanjar, prismerking og arbeid med plakatar.

Hovudområdet handlar om kva plass bedrifta har i samfunnet, og rammevilkår og forretningsidé for bransjen. Det omfattar også helse, miljø og tryggleik.

Grunnleggende ferdigheter

Grunnleggjande ferdigheiter er integrerte i kompetansemåla der dei medverkar til å utvikle fagkompetansen og er ein del av han. I butikklaktarfaget forstår ein grunnleggjande ferdigheiter slik:

Å kunne uttrykkje seg skriftleg og munnleg i butikklaktarfaget inneber å kommunisere med medarbeidarar, vareleverandørar og kundar. I tillegg inngår loggføring og dokumentasjon og det å gi og ta imot informasjon.

Å kunne lese i butikklaktarfaget inneber å forstå kvalitetsstyringssystem, reseptar og rettleiingar som finst i bedrifta, halde seg orientert om nye trendar, lese menyar og følgje med i relevant faglitteratur og annan informasjon. Det inneber også å forstå relevant regelverk, bruke manualar og arbeidsplanar og ta imot bestillingar.

Å kunne rekne i butikklaktarfaget inneber å vurdere innkjøp, varelager og sal, bruke erfaringstal, tolke og tilpasse mengder i reseptar og menyar, gjere kostnadsoverslag og kalkulere prisar.

Å kunne bruke digitale verktøy i butikklaktarfaget inneber å innhente, handsame og lagre informasjon knytt til reseptar, menyar og omsetning, og å bruke digitale verktøy til fagleg utvikling og i kommunikasjon med kundar og leverandørar.

Kompetansemål

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere arbeid med tilskjering og stykking, produksjon og sal av kjøtt, kjøttprodukt og ulike ferdigretter
- praktisere god personleg hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i samsvar med gjeldande regelverk og kvalitetsstyringssystem
- bruke og utføre enkelt vedlikehald av maskiner og handverktøy
- gjennomføre varemottak og kontrollere at temperatur og kvalitet samsvarer med gjeldande regelverk og retningslinjer
- lagre råvarer, ferdigvarer, tørrvarer og emballasje i samsvar med gjeldande regelverk og retningslinjer
- gjere greie for anatomi, struktur og bruksområde for kjøtt
- partere og finstykke stykkingsdelar, utføre anatomisk utbeining og skjere til kjøtt for sal
- velje ut, vurdere kvaliteten på og bestemme bruksområde for ulike stykkingsdelar, biffar, filetar og produksjonskjøtt
- produsere farsar og deigar
- lage panne- og gryteferdige retter, ferdigmat og delikatesser
- justere reseptar, rekne ut prisar og vurdere økonomien ved eigenproduksjon
- velje emballasje og pakkemetode og merkje produkta etter gjeldande regelverk
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipp

Mat og meny

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- setje saman menyar og sunne og tidsriktige måltid med utgangspunkt i vareutvalet i butikken
- gi råd om bruk og tillaging av råvarer ut frå lokal mattradisjon, kulturell påverknad og nye trendar

- gjere greie for opphavet til og samansetjinga av råvarer
- tilpasse menyar og mengder til dei behova kunden har
- lage spesialkost etter dei behova kunden har
- velje ut råvarer og anna som høyrer med, og produsere og leggje opp kalde og varme anretningar

Sal og kundebehandling

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- utføre profesjonell service og kundebehandling
- rettleie kunden i val av kjøtt, kjøttprodukt og råvarer som høyrer til, ut frå dei behova kunden har
- eksponere råvarer og ferdigvarer
- gjere greie for innhaldet i relevant nasjonale og internasjonalt regelverk om dei rettane og pliktene forbrukarane har, under dette reglar om klagerett
- gjere greie for forbrukarkrav til produktmerking og matvaretryggleik og gjeldande regelverk om dette
- gjere greie for korleis ulike sesongar påverkar tilgangen på råstoff og etterspørselen etter ulike produkt
- gjere bruk av kampanjeplanar, felles aktivitetar og informasjonsmateriell
- lage handskrivne og digitale plakatar med prisopplysning, tips og råd og i samband med kampanjar
- rettleie kundar som treng spesialkost
- gjere greie for aktuelle allergiske reaksjonar på kjøttprodukt

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- beskrive arbeidsområde, organisering og informasjonskanalar i kjøttbransjen
- gjere greie for opphav, organisering og utvikling av bedrifta
- bruke digitale verktøy i produksjon og omsetjing av varer
- følge gjeldande regelverk for helse, miljø og tryggleik
- følge kvalitetsstyringssystema i bedrifta
- drøfte etiske verdiar og normer knytte til matproduksjon og arbeid i faget
- drøfte kva ansvar butikkslaktaren har for å verne om miljøet, og gjere greie for korleis dette kan gjennomførast i praksis
- ta hand om organisk avfall etter gjeldande regelverk

Vurdering

Vg3butikkslaktarfaget

Føresegner for sluttvurdering:

Hovudområde	Ordning
Råvarer og produksjon	Alle skal opp til sveineprøva, som normalt skal gjennomførast innanfor ei tidsramme på to vyrkedagar.
Mat og meny	
Sal og kundebehandling	Alle kandidatar som ikkje har følgd normalt opplæringsløp, må ha bestått ein eksamen på Vg3-nivå i lærefaget. Eksamen blir utarbeidd sentralt og sensurert lokalt.
Bransje, bedrift	

og miljø	
----------	--

Dei generelle føresegnene om vurdering er fastsette i forskrift til opplæringslova.