

## Vejledning i udarbejdelse af en arbejdsplan.

**Definition på en arbejdsplan: En vejledning i tidsintervaller med udførelse af en opgave/dagsopgave/prøve/eksamen.**

Gode regler for udarbejdelse af en arbejdsplan;

### Gennemarbejd din menu

1. Kend dine tilberedninger
2. Oparbejd en rutine
3. Styr på dine råvarer bestilling
4. Kontrol over din egenkontrol
5. Hold orden- det skaber overblik
6. Fokus på den gode stemning mens du løser din opgave

**Et eksempel på en arbejdsplan** på en varm menu til 2 personer på 3 timer

Menuen består af; Hovedret; Pandestegt kyllingefilet, kartoffelgratin, rå salat af årstiden grønsager, groft brød. Biret; Ymerfromage med brombærsaucé.

8.00-8.15 Opstart, fører egenkontrol; Personlig hygiejne, varemottagelse, vareopbevaring, opvask, rengøring.

8.15-8.30 Rensning og for-tilberedning af grønsager.

8.30-8.45 Slå en gærdej op til brød.

8.45-9.05 Tilbered fromagen.

9.05-9.10 Oprydning, tjek egenkontrollen

9.10-9.25 Pause

9.25-9.30 Gourmetsalte kødet

9.30-9.45 Form gærdejen til brød

9.45-10.00 Snit kartoflerne på et juliennejern og klargør kartoffelgratinen

ÅBENT VÆRKSTED  
UFAGLÆRT TIL FAGLÆRT

10.00-10.10 Sæt brødet i oven, Tilbered dressing

10.10-10.25 Sætte kartoffelgratinen i ovnen, tilbered brombærsaucen til fromagen

10.25-10.40 Tilbered den kolde salat

10.40-10.50 Pandesteg kødet, gør klar til anretning

10.50-11.00 Anretning og servering