

Sérnám fyrir matsveina

Matsveinn starfar við eldamennsku á öllum réttum sem eru á boðstólum í eldhúsum á minni fiski- og flutningaskipum og litlum mötuneytum. Matsveinn þjónar fólki sem borðar hjá honum daglega, skipulegur matseðla með hliðsjón af hollustu og næringargildi þeirra rétta sem á boðstólum eru. Matsveinn matreiðir ef svo ber undir rétti fyrir þá sem haldnir eru fæðuofnæmi eða -ópoli. Hann annast innkaup á hráefni og öðrum vörum fyrir eldhúsið.

Lokamarkmið matsveinanáms

Meginmarkmið námsins er að nemandinn hljóti nauðsynlega þekkingu og færni til að sinna daglegum störfum sem matsveinn á minni fiski- og flutningaskipum og litlum mötuneytum.

Að loknu námi skal nemandi, auk þess að uppfylla almenn lokamarkmið sérnáms

- geta gert áætlanir um innkaup til lengri og skemmri tíma, gert pöntunarlista og annast innkaup
- geta forgangsraðað verkefnum og undirbúið verk og vinnusvæði
- kunna að setja saman matseðla með hliðsjón af ráðleggingum
Lýðheilsustöðvar um mataræði og næringarþarfir fólks sem borðar daglega sumar eða allar máltíðir dagsins í mötuneyti
- geta matreitt allan algengan heimilismat með hliðsjón af hollustu og næringargildi og framreitt á smekklegan hátt
- geta matreitt samkvæmt íslenskum matreiðslu hefðum
- kunna að matreiða eftir viðurkenndum matreiðsluaðferðum
- kunna að elda alla helstu skyndirétti
- kunna að útbúa hátíðarrétti og reiða fram veisluföng
- þekkja til notkunar á borðbúnaði við borðlagningu eftir mismunandi matseðlum og geta dúkað borð miðað við hin ýmsu tækifæri

Brautarlýsing fyrir matsveinanám (MS)

Sérgreinar			23 ein.
Fagfræði matsveina	FAM 102 202	4 ein.	
Grunnur að matreiðslu	GAM 104 204	8 ein.	
Hreinlætis- og örverufræði	HRÖ 101	1 ein.	
Kostur og innkaup	KIK 102	2 ein.	
Matseðlafraði	MSF 101	1 ein.	
Næringarfræði	NÆR113	3 ein.	
Þjónað til borðs	ÞTB 103	3 ein.	
Öryggismál og skyndihjálp	ÖRS 101	1 ein.	
Starfsþjálfun 24 vikur			24 ein.
<hr/>			
Samtals			47 ein.