



Uttanríkis- og mentamálaráðið

Dagfesting: 20.10.2022
Mál nr.: 22/03876
Málsviðgjört: AH
Ummælistíð: 20.okt 2022 til
10.nov 2022
Eftirkannað: Lógartænastan
dagfestir

Uppskot til

Kunngerð um

útbúgving til kokkahjálpara og kokk

Við heimild í § 5, stk. 2, § 9, stk. 1 og §§ 12 og 14 í lögtingslóg nr. 41 frá 23. apríl 1999 um stöðisútbúgving innan tøkni, sum broytt við lögtingslóg nr. 50 frá 8. maí 2012, og § 4, stk. 1, § 8, stk. 3, § 14, stk. 1, § 17, stk. 2 og § 18 stk. 1 í lögtingslóg nr. 94 frá 29. desember 1998 um yrkisútbúgvingar, sum broytt við lögtingslóg nr. 48 frá 26. mars 2002, verður ásett:

- 1) Matframleiðslu í køkum, sjálvþökumatstovum, kantinum, kaffistovum, hotel og restauratiónum og fyrirtökum, ið bera mat út,
- 2) nýta rávörur, tilgerðarhættir, arbeiðshættir, amboð og útgerð í mun til ávísa uppgávu,
- 3) taka atlit at umhvørvi og trygd, tilfeingisnýtslu, tilrættalegging av arbeiði, samskipan og samstarvi.

Um útbúgvingarnar

§ 1. Útbúgvingarnar eru lutaðar sundur í skúlagongd og verkliga læru á góðkendum læruplássi.

Stk. 2. Útbúgvingin til kokkahjálpara tekur 1½ ár.

Stk. 3. Útbúgvingin til kokk tekur 3 ár og 9 mánaðir.

§ 2. Í útbúgvingunum til kokkahjálpara og kokk fær lærlingurin vitan og førleikar innan hesi kjarnaøki:

Kokkahjálparaútbúgvingin

§ 3. Útbúgvingartíðin til kokkahjálparaútbúgvingina er 78 vikur, ið er fyrsti partur av endaligu útbúgvingini til kokk. Útbúgvingarnar eru skipaðar soleiðis:

- 1) 1. skúlaskeið er eitt grunðskeið uppá 20 vikur. Skeiðið endar við eftirmeting.
- 2) 2. skúlaskeið á 20 vikur er lutað sundur í 10 vikur starvsvenjing og 10 vikur skúlagongd. Skeiðið endar við eftirmeting.

- 3) Fyri lærling við lærusáttmála er 2. skúlaskeið bert 10 vikur skúlagongd.
- 4) Verkliga læran til kokkahjálparaútbúgvingina er 38 vikur og er skipað sum yrkisútbúgving við lærusáttmála, av hesum eru 2 vikur eftirmeting í skúlanum.

§ 4. Fyri at byrja undirvísingina í 2. skúlaskeiði skal næmingurin hava rokkið hesum felags førleikamálum:

- 1) Undir leiðbeining at meta um og tilvirka vanligar rávørur til matvørur, og
- 2) undir leiðbeining arbeiða í toymum at loysa fakligar og verkligar arbeiðsuppgávur í sambandi við handfaring av matvørum.

Stk. 2. Hava staðið eftirmetingina í 1. skúlaskeiði við í minsta lagi 02 í verkliga partinum og í minsta lagi 02. í ástøðiliga partinum.

Stk. 3. Fyri at byrja undirvísingina í 2. skúlaskeiði, skal næmingurin harumframt hava rokkið førleikamálunum fyri hesar lærugreinir:

- 1) Fyrstuhjálp og eldsslökking,
- 2) reinføri,
- 3) umhvørvið.

Stk. 4. Fyri tær í stk. 2, nr. 1 og 2 nevndu loknu lærugreinir verður í staðin fyri eitt próvtal sett Staðin.

§ 5. Lærlingur, ið hevur lokið kokkahjálparaútbúgvingina skal hava rokkið hesum førleikamálum:

- 1) Við leiðbeining siga frá um matvørur og tæna viðskiftafólki ella gestum í ymsum tænaþópi og sölupópi.
- 2) Vitan, í sambandi við einfalda matvøruframleiðslu og matgerð, um heilsuligar og náttúrafakligar eginleikar hjá matvørum, og hvønn týdning teir hava fyri tann einstaka, framleiðaran og samfelagið.
- 3) Nýta rættar rávørur, tilfar, amboð, útgerð og arbeiðshættir til at greiða úr hondum einfaldar og væl lýstar

arbeiðsuppgávur við røttum arbeiðslagi og handalagi.

- 4) Málbera seg munnliga og skrivliga á føroyskum í arbeiðshópi og útbúgvingarhópi.
- 5) Við leiðbeining nýta grundleggjandi matgerðarhættir og framleiðsluhættir og harafturat fremja innaneftirlit við støði í tilskilaðum fortreytum.
- 6) Við leiðbeining og við støði í føroyskari og altjóða siðvenju og menning framleiða máltíðir og veita kundatænastu og gestatænastu.
- 7) Við leiðbeining taka ímóti, keypa inn og bíleggja vørur. Harumframt gera fíggarætlan og prísútrokna við støði í grundleggjandi meginreglum fyri vanligari marknaðarføring.
- 8) Við leiðbeining fyrireika og veita gestum tænaþópi í sambandi við einfalda borðreiðing á matstovuøkinum.
- 9) Við leiðbeining gera vanligar portiónir og borðreiða til sjálvþøku umframt gestatænastu á cafeteriaøkinum og kantinuøkinum.
- 10) Við leiðbeining at keypa inn og gera til reiðar rávørur, seta saman og matgera einfaldar rættir, máltíðir og matskráir við atliti at sensorikki og góðsku.

Stk. 2. Førleikamálini í einstøku lærugreinunum eru ásett í námsskipanini.

Kokkaútbúgvingin

§ 6. Skúlagongdin til kokkaútbúgvingina er til samans 57 vikur og verður skipað soleiðis:

- 1) 1. skúlaskeið er 20 vikur,
- 2) fyri lærling við lærusáttmála er 2. skúlaskeið 10 vikur skúlagongd,
- 3) fyri næming, uttan lærusáttmála, er 2. skúlaskeið 20 vikur, harav 10 tær fyrstu vikurnar eru starvsvenjing,
- 4) 3. skúlaskeið er 10 vikur,
- 5) 4. skúlaskeið og sveinaroynd er 7 vikur.

Stk. 2. Skúlagongdin í kokkaútbúgvingini fevnir um almennar lærugreinir,

yrkislærugreinir, vallærugreinir. Starvsvenjing er harumframt partur av skúlagongdini fyri næmingar uttan lærusáttmála.

Stk. 3. Skemalagda undirvísingartíðin er til samans 1.332 pultstímar til kokk. Fyri næmingar uttan sáttmálar eru harumframt 360 klokcutímar í starvsvenjing.

Stk. 4. Fyri at verða upptikin á 3. skúlaskeið, skal lærlingurin hava staðið 2. skúlaskeið við í minsta lagi 02 í verkliga partinum og í minsta lagi 02 í ástøðiliga partinum av eftirmetingini og hava góðkendan lærusáttmála. Smb. § 11

Stk 5. Fyri at verða upptikin á 4. skúlaskeið, skal lærlingurin hava staðið 3. skúlaskeið við í minsta lagi 02 í verkliga partinum og í minsta lagi 02 í ástøðiliga partinum av eftirmetingini og hava góðkendan lærusáttmála. Smb. § 14.

Innihaldið í 1. skúlaskeiði

§ 7. Almennu lærugreinirnar verða lagdar til rættis á hesum stigum og við hesum pultstímatali:

- 1) Føroyskt E, 72 pultstímar.
- 2) Náttúrufak E, 72 pultstímar.

§ 8. Skemalagda tímatalið til yrkislærugreinir í 1. skúlaskeiði er til samans 552 pultstímar við hesum lærugreinum:

- 1) Fyrstahjálp og brand,
- 2) reinføri,
- 3) kunningartøkni,
- 4) umhvørvi,
- 5) kostur og orka og føðsla,
- 6) vørukunnleiki,
- 7) grundtilgerð,
- 8) kundatænasta,
- 9) matmentan og kundatænasta,
- 10) sensorik og góðska,
- 11) framleiðsluætlan,
- 12) borðreiðing,
- 13) máltíðin.
- 14) Føroysk og altjóða matmentan

§ 9. Í fyrsta skúlaskeiði skipar skúlin fyri eftirmeting í yrkislærugreinunum. Til hetta eru ásettir 24 pultstímar.

Innihaldið í 2. skúlaskeiði til kokk

§ 10. Skemalagda tímatalið til kokk í 2. skúlaskeiði er til samans 348 pultstímar við hesum lærugreinum:

- 1) Læring, samskipti og samstarv,
- 2) søla og tænasta,
- 3) føðslulæra 1,
- 4) køksstarvsvenjing,
- 5) framleiðslureinføri,
- 6) rokning og kalkulatióin,
- 7) vørukunnleiki 1,
- 8) føroysk og altjóða matmentan, framhald
- 9) valfak sambært námsskipan.

§ 11. Í øðrum skúlaskeiði skipar skúlin fyri eftirmeting í yrkislærugreinunum. Til hetta eru ásettir 12 pultstímar.

§ 12. Hevur næmingur ikki lærusáttmála, eru 10 vikur starvsvenjing í 2. skúlaskeiði. Skúlin skipar fyri hesi starvsvenjing. Starvsvenjingin verður nærri lýst í námsskipan.

Innihaldið í 3. og 4. skúlaskeiði til kokk

§ 13. Skemalagda tímatalið til kokk í 3. og 4. skúlaskeiði er til samans 612 pultstímar við hesum lærugreinum umframt eftirmeting og sveinaroynd:

- 1) Íverksetan og innovatióin,
- 2) arbeiðsumhvørvi,
- 3) náttúrufak í sambandi við framleiðslu,
- 4) vørukunnleiki, framhald
- 5) vertsskapur og heildarfatan,
- 6) gastronomisk innovation,
- 7) vørumenning, framleiðsla og tænasta
- 8) føroysk-ensk-fronsk menulæra,
- 9) tilrættalegging og framleiðsla,
- 10) verkligt arbeiði í køkinum,
- 11) føroysk og altjóða matmentan, framhald
- 12) valfak sambært námsskipan.

§ 14. Í triðja skúlaskeiði skipar skúlin fyri eftirmeting í yrkislærugreinunum. Til hetta eru ásettir 12 pultstímar.

§ 15. Í verkliga partinum er lærlingur í læru við góðkendum lærusáttmála á góðkendum læruplássi.

Førleikamál við útbúgvingarlok til kokk

§ 16. Lærlingur skal við útbúgvingarlok hava ognað sær hesar førleikar:

- 1) Meta um rávørur,
- 2) brúka rættar rávørur, tilfar, arbeiðshættir, amboð og útgerð í sambandi við ávísa givna uppgávu,
- 3) gera arbeiðið við atlit at reinføri, umhvørvi, arbeiðsumhvørvi, trygd á arbeiðsplássinum, tíð, búskapi og góðsku,
- 4) matgera skundverðar, heitar, flógvar og kaldar rættir við røttum grundleggjandi tilgerðarhættum og í samsvari við reglur um reinføri og innaneftirlitsskipanina hjá virkinum, í sambandi við borðreiðing á sjálvstøðugt matstovum, kantinum, kafeterium, hotellum, matstovum og fyrítøkum, ið bera mat út,
- 5) leggja til rættis, matgera og borðreiða matskráir við atlit at føðsluvirði í matinum og gera føðsluútrokningar sambært galdandi lóggávu,
- 6) laga seg til arbeiðið og samstarvið í køkinum innan tey vanligastu sløgini av handilsvirkjum og fylgja menningini av teimum,
- 7) arbeiða í toymum og virka við í menningini av arbeiðinum,
- 8) vísa skapandi evni, hug og evni at læra nýtt og taka ábyrgd,
- 9) vera smidligur og lut taka í samstarvi við starvsfelagar, viðskiftafólk og aðrar áhugabólkar,
- 10) málbera seg munnliga, meta um og skilja hugskot og sjónarmið,
- 11) sjálvstøðugt ella sum partur av toymi at greina og loysa fakligar avbjóðingar,
- 12) sum grundarlag fyri lívslanga læru, at ásanna egnu styrki og veikleikar í sambandi við læring og motivatión,
- 13) at tæna viðskiftafólki hjá fyrítøkuni við atlit at tjóðskapi,

- 14) taka samábyrgd fyri, at gestirnir kenna seg vælkomnar og fáa eina góða uppliving,
- 15) tæna og greiða gestum frá matskráum og matmentanum og nýta vanligar yrkistekstir á enskum, sum yrkisliga eru viðkomandi,
- 16) gera sær greitt, hvønn týðning arbeiðið og fyriskipanarlaga staðið hjá hvørjum einstøkum starvsfólki hevur fyri dagliga raksturinum hjá fyrítøkuni, innovatión og lønsemi, umframt at virka fyri einum góðum arbeiðsumhvørvi,
- 17) avgera, lýsa, keypa inn, góðskumeta umframt at seta rávørur og hálvvirkaðar vørur á rætta staðið,
- 18) fyrireika, matgera og borðreiða tað, sum køkurin grundleggjandi hevur á matskránni,
- 19) sjálvstøðugt við byrjandi royndum at seta saman og matgera veitsluskráir, rokna vørunýtslu og gera kalkulatióinir,
- 20) við byrjandi skapandi evnum at seta saman, gera uppskrift og matgera ymsar rættir av matvørum, sum knýttar eru at árstíðunum,
- 21) arbeiða við bæði a la cartebíleggingum og veitslubíleggingum,
- 22) greiða frá føroyskum tilfeingi og matmentan.

Stk 2. Verkliga læran og krøvini til læruplássini vera lýst í námsskipanini.

Eftirmeting

§ 17. Fyri 1., 2. og 3. skúlaskeið skipar skúlin fyri eftirmeting í yrkislærugreinunum. Til hetta eru ásettir til samans 48 pultstímar.

Stk. 2. Eftirmetingin verður lýst í námsskipan fyri útbúgvingina ella í námsætlanini fyri einstøku lærugreinina.

Sveinaroynd til kokk

§ 18. Við endan á 4. skúlaskeiði skipar skúlin fyri sveinaroynd.

Stk. 2. Fyri at fara til sveinaroynd skal lærlingur hava staðið øll skúlaskeiðini og hava góðkendan lærusáttmála

Stk. 3. Sveinaroyndin fevnir um eina skrivliga roynd, eina verkliga roynd og eina munnliga roynd.

Stk. 4. Sveinaroyndin sjálv, innihald og vavið, verður nærri lýst í námsskipanini.

Stk. 5. Ein lærari og tveir próvdómarar próvdøma sveinaroyndina.

Stk. 6. Krøvini fyri at standa sveinaroyndina eru, at lærlingur fær í minsta lagi 02 í ástøðiliga partinum og í minsta lagi 02 í verkliga partinum.

§ 19. Tá ið sveinaroyndin er staðin, og lærutíðin er lokin, fær lærlingurin frá Yrkisdeplinum útflyggjað sveinabrev.

Gildiskoma

§ 20. Henda kunngerð kemur í gildi dagin eftir, at hon er kunngjørd, og er galdandi fyri næmingar, lærlingar, sum byrja í skipanini skúlaárið 2022/2023 ella seinni.

Stk. 2. Samstundis fer úr gildi Kunngerð nr. 21 frá 23. mars 2015 um útbúgving til gastronomatstøðara og gastronom, sum broytt við kunngerð nr. 124 frá 21. august 2017.

Uttanríkis- og mentamálaráðið, 20.okt 2022

Jenis av Rana
landstýrismaður

/ Poul Geert Hansen