

**Oppgave 1: Skriv riktig fagord til riktig forklaring.**

yrkefelleskap	kjøkkensjef	sous-chef
hovmester	bemannning	ernæringskokk
produksjonsprosess	salgstiltak	mersalg

1. \_\_\_\_\_ er alle stegene for å forberede og lage mat.

2. \_\_\_\_\_ er mennesker som jobber innenfor samme bransje og som samarbeider og støtter hverandre.

3. En \_\_\_\_\_ tar imot gjester, leder serveringspersonalet og har hovedansvar for servitørene.

4. En \_\_\_\_\_ er en kokk som jobber under kjøkkensjefen og hjelper med alt fra planlegging til produksjon på kjøkkenet.

5. En \_\_\_\_\_ er en spesialist på å tilberede måltider med fokus på ernæring og helse, og jobber vanligvis på store kjøkken som sykehus.

6. En \_\_\_\_\_ er den øverste lederen på kjøkkenet og har ansvar for planlegging, utforming av menyen, innkjøp og den daglige driften på kjøkkenet.

7. \_\_\_\_\_ betyr å ha riktig antall ansatte tilgjengelig for å gjøre en jobb eller oppgave.

8. \_\_\_\_\_ er når du iverksetter tiltak for å øke salget, for eksempel reklame, rabatter og arrangementer.

9. \_\_\_\_\_ er når du selger ekstra produkter eller tjenester mens kunden er til stede.

## Oppgave 2: Sett strek mellom riktig fagord og bilde.



servitør



bartender



overskuddsvare



salgsmetoder



markedsføring



sluttprodukt



rotisseur



saussier

## Oppgave 2: Skriv forklaringen.

a) Finn fagordet «rotisseur».  
Skriv forklaringen.

---

---

---



b) Finn fagordet «saussier».  
Skriv forklaringen.

---

---

---



c) Finn fagordet «markedsføring».  
Skriv forklaringen.

---

---

---



d) Finn fagordet «produksjonsmetode».  
Skriv forklaringen.

---

---

---



e) Finn et fagord du ikke kan fra før.  
Skriv fagordet og forklaringen.

---

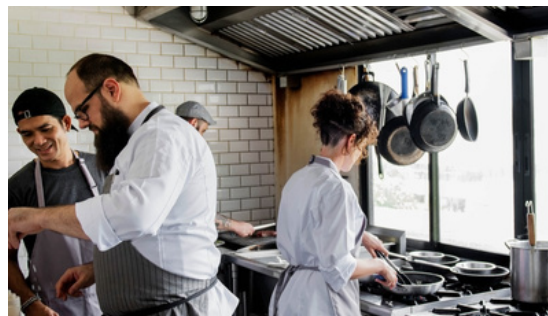
---

## Oppgave 4: Skriv en tekst.

- Du skal skrive en enkel tekst på 150-300 ord.
- Du skal bruke 10 fagord eller flere.
- Velg oppgave a) eller b).

**a) Du arbeider som kokkelærling på en stor restaurant. Beskriv hvordan dere samarbeider på jobb. Beskriv hvilke arbeidsoppgaver du har i løpet av en arbeidsdag.**

**Eksempler på fagord som du kan bruke:** yrkesfelleskap, kjøkkensjef, sous-chef, rotisseur, saussier, ernæringskokk, servitør, bemanning, produksjonsprosess, produksjonsmetode, sluttprodukt og overskuddsvare.



**Du kan også bruke andre viktige fagord fra KLAR app:** planlegging, råvarekvalitet, holdbarhet, arbeidsteknikk, produksjonshygiene og ren sone.



**b) Du går på restaurant for å spise et godt måltid. Du forteller servitøren at du er allergisk mot melk. Når retten blir servert, forstår du at det er brukt melk i retten. Hva bør de ansatte gjøre for å få deg fornøyd?**

**Eksempler på fagord som du kan bruke:** servitør, hovmester, kjøkkensjef, produksjonsmetode, produksjonsprosess og sluttprodukt.

**Du kan også bruke andre viktige fagord fra KLAR app:** merke menyer, anbefale, presentere, servere, allergener, spesialkost, avvik og stress.