Utbildningssida

Namn: Servering

Program: RL25 - Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Yrkesutgang: Servitör

Langd: 266 dagar (1500 poang + lokala dagar)

Mal med utbildningen

Restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesprogram. Efter examen från programmet ska eleverna ha de kunskaper som behövs för att arbeta inom restaurang- och livsmedelssektorn, till exempel i restaurang, bageri och med färskvaror.
Utbildningen ska utveckla elevernas kunskaper inom de delar av restaurang- och livsmedelsbranschen där man arbetar nära kunderna med i första hand hantverksmässiga metoder, såväl traditionella som moderna. Den ska också utveckla elevernas kunskaper om och färdigheter i livsmedelsproduktion, matlagning och servering liksom deras kunskaper om måltiden som helhet. Måltiden som helhet är central i utbildningen eftersom de olika verksamhetsområdena samverkar för att skapa måltidsupplevelser. Oavsett om man till exempel bakar, arbetar i delikatessbutik eller på restaurang bidrar man till helheten. Utbildningen ska även ge kunskaper i arbetsmiljö, försäljning, service, hygien, näringslära, specialkoster och alkoholservering. Utbildningen ska också bidra till att utveckla elevernas förmåga att använda digital teknik som förekommer inom för utbildningen relevanta yrkesområden.
Arbetet nära kunderna ställer krav på goda kunskaper i kommunikation och service. Utbildningen ska därför utveckla elevernas förmåga att bemöta kunder. Även kunskaper i exponering och skyltning av varor ska ingå i utbildningen. Kommunikation är en viktig del i ett fungerande lagarbete. Eftersom arbetet inom yrkesområdet i regel utförs av människor i samverkan ska utbildningen utveckla elevernas förmåga att samverka med andra, oavsett till exempel kön, kulturell bakgrund, ålder, position eller kompetens. Eleverna ska vidare utveckla förmågan att arbeta i grupp, ta initiativ, vara lyhörda, arbeta självständigt och kunna använda yrkets fackspråk. Utbildningen ska även utveckla elevernas förmåga att arbeta med planering, organisation och ekonomi.
Branschen präglas av förändring och utveckling, vilket ställer krav på kreativitet och flexibilitet. Därför ska utbildningen förbereda eleverna för fortsatt lärande i yrkeslivet samt utveckla deras förmåga att se och förstå sin egen roll i verksamheten, och att diskutera och reflektera över sitt eget lärande utifrån olika arbetsuppgifter. Utbildningen ska utveckla elevernas ansvarskänsla, kvalitetsmedvetenhet och företagsekonomiska förståelse.
Arbetsmiljöfrågor och frågor om arbetsorganisation ska ha en central plats i utbildningen för att förebygga arbetsskador och främja god hälsa. Utbildningen ska ge eleverna de kunskaper som behövs för att arbeta arbetsmiljöriktigt, säkert och i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom yrkesområdet.
Livsmedels- och restaurangbranschen har en stark internationell prägel. Därför ska kunskaper om livsmedel och måltider i andra kulturer ingå i utbildningen. Branschen är av tradition en del av en internationell arbetsmarknad. Utbildningen ska därför ge eleverna kännedom om arbete i andra länder och möjligheter till fördjupade studier i engelska. Branschen har dessutom en regional anknytning, med fokus på närliggande produktion och lokala traditioner, vilket ska återspeglas i utbildningen.
Branschen kännetecknas av många olika typer av företag. Oavsett om man är anställd eller driver eget företag krävs initiativförmåga, idérikedom och egen drivkraft. Därför ska utbildningen ge kunskaper om entreprenörskap och företagande. Utbildningen ska dessutom leda till en fördjupad förståelse av de etiska frågor som livsmedelshantering, försäljning och hållbar utveckling ställer. De etiska frågeställningarna ska även omfatta de tidigare stegen i produktionskedjan, som djurhållning, odling, transport och förädling.
Arbetsplatsförlagt lärande ska förekomma på alla yrkesprogram. Det arbetsplatsförlagda lärandet ska bidra till att eleverna utvecklar yrkeskunskaper och en yrkesidentitet samt reflekterar över yrkeskulturen och blir en del av yrkesgemenskapen på en arbetsplats. Det arbetsplatsförlagda lärandet kan också ge inblick i företagandets villkor.
Examensmålet gäller för både skolförlagd utbildning och lärlingsutbildning.

Gymnasiearbetet ska visa att eleven är förberedd för det yrkesområde som gäller för den valda yrkesutgången. Det ska pröva elevens förmåga att utföra vanligt förekommande arbetsuppgifter inom yrkesområdet.

Gymnasiearbetet ska utföras på ett sådant sätt att eleven planerar, genomför och utvärderar sin uppgift. Gymnasiearbetet kan utformas så att det ger eleverna möjlighet att pröva sitt yrkeskunnande i företagsliknande arbetsformer.

Om utbildningen

Restaurang- och livsmedelsprogrammet har två inriktningar.
Inriktningen bageri och konditori ska ge fördjupade kunskaper framförallt för arbete inom den hantverksmässiga delen av dessa näringar. Den ska ge de kunskaper som behövs för såväl små- som storskalig verksamhet. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som bagare eller konditor.
Inriktningen kök och servering ska ge fördjupade kunskaper inom matlagning i offentlig eller privat restaurangverksamhet, servering och bararbete samt arbete inom besöksnäringen. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som kock, servitris eller servitör.
Båda inriktningarna kan leda till fortsatta studier, till exempel på yrkeshögskola eller högskola.

Aktiviteter

Aktivitet: Servering Nivå 2
Amne: Servering | Niva: Nivå 2 | Obligatorisk: Nej | Langd: 15 dagar | Kurskod: SERR2000X | Poang: 100

Mal med amnet:
Undervisningen i ämnet servering ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att utföra serveringsarbete samt att presentera och sälja mat och dryck. Därför ska undervisningen ge eleverna möjlighet att använda serveringsmetoder och bärtekniker samt att arbeta ergonomiskt. Undervisningen ska dessutom ge eleverna möjlighet att utveckla förmåga att utforma menyer, göra uppdukningar och bordsdekorationer samt att hantera och vårda redskap och annan utrustning. Genom undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att utveckla kunskaper om drycker och dryckesservering samt om ansvarsfull alkoholservering. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förmåga att utöva värdskap och ge god service. Eleverna ska dessutom ges möjlighet att utveckla förmåga att bemöta gäster samt att ta hänsyn till olika önskemål och behov. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller hygien, arbetsmiljö, hållbarhet och säkerhet inom yrkesområdet. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar kreativitet och problemlösningsförmåga samt de kunskaper som behövs för att kunna situationsanpassa arbetet. Dessutom ska undervisningen bidra till att eleverna utvecklar förmåga att kommunicera och använda fackspråk samt att samarbeta med andra. Undervisningen ska stimulera elevernas nyfikenhet och lust att lära samt ge dem möjlighet att reflektera över bemötande, faktorer som skapar en inbjudande måltidsmiljö, hållbarhet och etiska frågor kopplat till yrket. Undervisningen i ämnet servering ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande: Förmåga att planera och organisera arbetet efter situationens krav. Förmåga att utföra serveringsarbete samt att presentera och sälja mat och dryck. Förmåga att bemöta samt samarbeta och kommunicera med andra i samband med servering. Förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom området. Kunskaper om drycker. Nivåer i ämnet serveringNivå 1, 100 poäng. Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1. Nivå 3, 200 poäng, som bygger på nivå 2. Nivå 4, 200 poäng, som bygger på nivå 3. Nivå 5, 200 poäng, som bygger på nivå 4.

Mal med amnet (komplettering):

Centralt innehall:
Undervisningen i ämnet servering på nivå 2 ska behandla följande centrala innehåll: Förberedelse inför servering, däribland iordningställande av matsal anpassat till olika serveringssätt. Mat- och dryckesmenyers uppbyggnad. Utformning av enklare menyer, till exempel efter säsong eller tillgång på råvaror. Anpassning av måltid till allergier och önskemål om specialkost och andra kostval. Etiska och miljömässiga frågor som rör mat och dryck. Servering av mat samt av kalla och varma drycker. Vanliga dukningar och dekorationer. Vanligt förekommande kassahantering och betalningsmoment. Gästbemötande. Hur mat och dryck kan presenteras på ett säljande sätt. Samarbete och kommunikation i arbetet. Lagar och andra bestämmelser inom området, däribland arbetsmiljölagen och alkohollagen. Säkerhet och ergonomi i arbetet. Vanliga kalla och varma drycker, deras karaktär, tillverkning och användning.

Aktivitet: Servering Nivå 3

Amne: Servering | Niva: Nivå 3 | Obligatorisk: Nej | Langd: 30 dagar | Kurskod: SERR3000X | Poang: 200

Mal med amnet:

Undervisningen i ämnet servering ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att utföra serveringsarbete samt att presentera och sälja mat och dryck. Därför ska undervisningen ge eleverna möjlighet att använda serveringsmetoder och bärtekniker samt att arbeta ergonomiskt. Undervisningen ska dessutom ge eleverna möjlighet att utveckla förmåga att utforma menyer, göra uppdukningar och bordsdekorationer samt att hantera och vårda redskap och annan utrustning. Genom undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att utveckla kunskaper om drycker och dryckesservering samt om ansvarsfull alkoholservering. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förmåga att utöva värdskap och ge god service. Eleverna ska dessutom ges möjlighet att utveckla förmåga att bemöta gäster samt att ta hänsyn till olika önskemål och behov. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller hygien, arbetsmiljö, hållbarhet och säkerhet inom yrkesområdet. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar kreativitet och problemlösningsförmåga samt de kunskaper som behövs för att kunna situationsanpassa arbetet. Dessutom ska undervisningen bidra till att eleverna utvecklar förmåga att kommunicera och använda fackspråk samt att samarbeta med andra. Undervisningen ska stimulera elevernas nyfikenhet och lust att lära samt ge dem möjlighet att reflektera över bemötande, faktorer som skapar en inbjudande måltidsmiljö, hållbarhet och etiska frågor kopplat till yrket. Undervisningen i ämnet servering ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande: Förmåga att planera och organisera arbetet efter situationens krav. Förmåga att utföra serveringsarbete samt att presentera och sälja mat och dryck. Förmåga att bemöta samt samarbeta och kommunicera med andra i samband med servering. Förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom området. Kunskaper om drycker. Nivåer i ämnet serveringNivå 1, 100 poäng. Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1. Nivå 3, 200 poäng, som bygger på nivå 2. Nivå 4, 200 poäng, som bygger på nivå 3. Nivå 5, 200 poäng, som bygger på nivå 4.

Mal med amnet (komplettering):

Centralt innehall:

Undervisningen i ämnet servering på nivå 3 ska behandla följande centrala innehåll: Förberedelse inför servering, däribland iordningställande av matsal. Dukning efter situationens krav och för att skapa en inbjudande måltidsmiljö. Mat- och dryckesmenyers uppbyggnad ur ett historiskt och nutida perspektiv. Utformning av menyer anpassade för situationens krav, däribland ekonomisk och ekologisk hållbarhet samt efter säsong och tillfälle. Anpassning av måltid till allergier och önskemål om specialkost och andra kostval. Etiska och miljömässiga frågor som rör livsmedel och livsmedelshantering. Vanligt förekommande serveringsarbete, däribland tallriksservering, fatservering och bufféservering. Serveringsmetoder för olika måltidsdrycker, däribland vin, öl och spritdrycker. Kassahantering och betalningsmoment utifrån situationens krav. Säljande presentation av mat och dryck till gäst. Hur gästfrågor kan hanteras samt hur bemötandet av gästen kan påverka försäljningen. Samarbete och kommunikation i arbetet. Lagar och andra bestämmelser inom området. Säkerhet och ergonomi i arbetet. Nyanser i olika dryckers karaktär och hur dessa kan beskrivas. Historia, tradition och trender vad gäller drycker.

Aktivitet: Servering Nivå 4

Amne: Servering | Niva: Nivå 4 | Obligatorisk: Nej | Langd: 30 dagar | Kurskod: SERR4000X | Poang: 200

Mal med amnet:

Undervisningen i ämnet servering ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att utföra serveringsarbete samt att presentera och sälja mat och dryck. Därför ska undervisningen ge eleverna möjlighet att använda serveringsmetoder och bärtekniker samt att arbeta ergonomiskt. Undervisningen ska dessutom ge eleverna möjlighet att utveckla förmåga att utforma menyer, göra uppdukningar och bordsdekorationer samt att hantera och vårda redskap och annan utrustning. Genom undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att utveckla kunskaper om drycker och dryckesservering samt om ansvarsfull alkoholservering. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förmåga att utöva värdskap och ge god service. Eleverna ska dessutom ges möjlighet att utveckla förmåga att bemöta gäster samt att ta hänsyn till olika önskemål och behov. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller hygien, arbetsmiljö, hållbarhet och säkerhet inom yrkesområdet. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar

kreativitet och problemlösningsförmåga samt de kunskaper som behövs för att kunna situationsanpassa arbetet. Dessutom ska undervisningen bidra till att eleverna utvecklar förmåga att kommunicera och använda fackspråk samt att samarbeta med andra. Undervisningen ska stimulera elevernas nyfikenhet och lust att lära samt ge dem möjlighet att reflektera över bemötande, faktorer som skapar en inbjudande måltidsmiljö, hållbarhet och etiska frågor kopplat till yrket. Undervisningen i ämnet servering ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande: Förmåga att planera och organisera arbetet efter situationens krav. Förmåga att utföra serveringsarbete samt att presentera och sälja mat och dryck. Förmåga att bemöta samt samarbeta och kommunicera med andra i samband med servering. Förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom området. Kunskaper om drycker. Nivåer i ämnet serveringNivå 1, 100 poäng. Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1. Nivå 3, 200 poäng, som bygger på nivå 2. Nivå 4, 200 poäng, som bygger på nivå 3. Nivå 5, 200 poäng, som bygger på nivå 4.

Mal med amnet (komplettering):

Centralt innehall:
Undervisningen i ämnet servering på nivå 4 ska behandla följande centrala innehåll: Förberedelse inför servering, däribland iordningställande av matsal anpassat till gästantal, tidsramar och personalförutsättningar. Dukning efter tema, koncept och beställningsarrangemang. Utformning av en inbjudande måltidsmiljö anpassad till situationens krav. Mat- och dryckesmenyer för restaurang och beställningsarrangemang, däribland prissättning. Utformning av matsedel till beställningsarrangemang, till exempel utifrån traditioner, trender och teman med hänsyn tagen till ekonomiska och ekologiska aspekter. Anpassning av måltid till allergier samt önskemål om specialkost och andra kostval. Etiska, miljömässiga och ekonomiska val i arbetet. Serveringsarbete, däribland uppläggning och servering framför gäst utifrån situationens krav. Kassahantering och betalningsmoment utifrån situationens krav samt kassaredovisning. Serviceinriktat gästbemötande samt säljande presentation av mat och dryck till gäst utifrån situationens krav. Samarbete och kommunikation i arbetet. Lagar och andra bestämmelser inom området. Säkerhet och ergonomi i arbetet. Olika dryckers karaktär i kombination med mat utifrån sensorik. Några drycker, deras historiska utveckling och betydelse i dag. Fördjupning inom dryckesområdet, till exempel avseende kaffe, öl, champagne, barteknik eller vinprovning.

Aktivitet: Servering Nivå 5
Amne: Servering | Niva: Nivå 5 | Obligatorisk: Nej | Langd: 30 dagar | Kurskod: SERR5000X | Poang: 200

Mal med amnet:
Undervisningen i ämnet servering ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att utföra serveringsarbete samt att presentera och sälja mat och dryck. Därför ska undervisningen ge eleverna möjlighet att använda serveringsmetoder och bärtekniker samt att arbeta ergonomiskt. Undervisningen ska dessutom ge eleverna möjlighet att utveckla förmåga att utforma menyer, göra uppdukningar och bordsdekorationer samt att hantera och vårda redskap och annan utrustning. Genom undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att utveckla kunskaper om drycker och dryckesservering samt om ansvarsfull alkoholservering. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förmåga att utöva värdskap och ge god service. Eleverna ska dessutom ges möjlighet att utveckla förmåga att bemöta gäster samt att ta hänsyn till olika önskemål och behov. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller hygien, arbetsmiljö, hållbarhet och säkerhet inom yrkesområdet. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar kreativitet och problemlösningsförmåga samt de kunskaper som behövs för att kunna situationsanpassa arbetet. Dessutom ska undervisningen bidra till att eleverna utvecklar förmåga att kommunicera och använda fackspråk samt att samarbeta med andra. Undervisningen ska stimulera elevernas nyfikenhet och lust att lära samt ge dem möjlighet att reflektera över bemötande, faktorer som skapar en inbjudande måltidsmiljö, hållbarhet och etiska frågor kopplat till yrket. Undervisningen i ämnet servering ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande: Förmåga att planera och organisera arbetet efter situationens krav. Förmåga att utföra serveringsarbete samt att presentera och sälja mat och dryck. Förmåga att bemöta samt samarbeta och kommunicera med andra i samband med servering. Förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom området. Kunskaper om drycker. Nivåer i ämnet serveringNivå 1, 100 poäng. Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1. Nivå 3, 200 poäng, som bygger på nivå 2. Nivå 4, 200 poäng, som bygger på nivå 3. Nivå 5, 200 poäng, som bygger på nivå 4.

Mal med amnet (komplettering):

Centralt innehall:
Undervisningen i ämnet servering på nivå 5 ska behandla följande centrala innehåll: Yrkesmässig förberedelse inför servering, däribland iordningställande av matsal. Olika sätt att skapa en helhetsupplevelse för gästen. Hur måltidsmiljö kan skapas på ett yrkesmässigt sätt och hur den kan påverka restaurangens försäljning. Yrkesmässig planering av mat- och dryckesmenyer samt utformning av menyer för offerter med hänsyn till ekonomisk och ekologisk hållbarhet. Anpassning av måltid till allergier och önskemål om specialkost och andra kostval. Yrkesmässig servering. Simultana moment kopplade till utsatta tidsramar. Traditionella och moderna matsalshantverk. Vanligt förekommande hantverksmässiga metoder vid servering och hantering av drycker, däribland dekantering. Dukning till fest, ceremoniella måltider, högtider och tematiska beställningsarrangemang. Yrkesmässig hantering av kassasystem och olika betalningsmoment samt kassaredovisning. Yrkesmässigt gästbemötande och yrkesmässig presentation av mat och dryck. Serviceinriktad och säljande kommunikation med gäst. Yrkesmässig försäljning och merförsäljning. Samarbete och kommunikation i arbetet. Lagar och andra bestämmelser inom området. Säkerhet och ergonomi i arbetet. Alkoholens konsekvenser och skadeverkningar. Ansvarsfull alkoholservering. Fördjupad beskrivning av dryckers karaktär utifrån sensorik. Hur olika drycker kan kombineras med mat. Hur ursprung och tillverkning påverkar dryckers karaktär. Rådgivning vid dryckesval. Fördjupning inom dryckesområdet, till exempel avseende kaffe, öl, champagne, barteknik eller vinprovning.

Aktivitet: Måltid och bransch Nivå 1
Amne: Måltid och bransch | Niva: Nivå 1 | Obligatorisk: Nej | Langd: 30 dagar | Kurskod: MALT1000X | Poang: 200

Mal med amnet:
Undervisningen i ämnet måltid och bransch ska syfta till att eleverna utvecklar förståelse av restaurang-, bageri- och livsmedelsbranschens olika verksamheter. Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att prova på olika arbetsuppgifter. På så vis ska eleverna ges möjlighet att utveckla förståelse av hur det är att arbeta i branschens olika yrken och hur dessa samverkar. Undervisningen ska bidra till att eleverna upplever måltiden som helhet med alla dess delar som mat, dryck, bröd, bakverk, servering och service. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar kunskaper om hantverksmässiga arbetsuppgifter inom bageri, konditori, kök och matsal. Undervisningen ska vidare leda till att eleverna utvecklar kunskaper om hygien, ergonomi och arbetsmiljö samt om lagar och andra bestämmelser som gäller för respektive yrkesområde. Eleverna ska i undervisningen ges möjlighet att utveckla kunskaper om mikroorganismers förekomst, livsbetingelser och betydelse i samband med livsmedelshantering. Eleverna ska också ges möjlighet att utveckla förmåga att genomföra egenkontroll. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förmåga att bemöta olika kunder och gäster på ett serviceinriktat sätt samt att samarbeta med andra. Dessutom ska eleverna ges rikliga möjligheter att diskutera och resonera om hållbarhet och etik i branschen. Undervisningen i ämnet måltid och bransch ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande: Kunskaper om branschens olika verksamheter. Förmåga att utföra enklare arbetsuppgifter inom branschens olika yrkesområden. Förmåga att bemöta kunder och gäster i olika servicesituationer. Kunskaper om hygien i samband med livsmedelshantering. Nivåer i ämnet måltid och branschNivå 1, 200 poäng. Betyg i måltid och bransch som omfattar nivå 1 kan inte ingå i elevens examen tillsammans med betyg i service och bemötande som omfattar nivå 1 eller betyg i livsmedelshygien som omfattar nivå 1. Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1.

Mal med amnet (komplettering):

Centralt innehall:
Undervisningen i ämnet måltid och bransch på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll: Branschens olika yrken och hur dessa samverkar. Måltiden som helhetsupplevelse och dess olika delar, däribland mat, dryck, bröd, bakverk, servering och service. Alkoholens effekter och skadeverkningar. Arbetsmiljö och ergonomi. Första hjälpen med HLR (hjärt-lungräddning). Anställningsvillkor, kollektivavtal och arbetsrätt. Hållbarhetsfrågor i branschen. Olika hantverksmetoder med enklare tekniker inom bageri, konditori, matlagning och servering. Grunderna i sensorik. Grunderna i planering, samarbete och organisation. Servicegången. Hantering av vanliga material, maskiner och annan utrustning på ett säkert sätt. Bemötande av kunder och gäster på ett serviceinriktat sätt utifrån olika förutsättningar och behov. Hantering av olika typer av kund- och gästreaktioner på ett serviceinriktat sätt. Presentation och rekommendation av varor och tjänster till kund eller gäst. Livsvillkor för bakterier, svampar och virus. Hantering av livsmedel och råvaror på ett hygieniskt sätt. Livsmedelsburna smittor och förgiftningar. Lagar och andra bestämmelser inom området. Personlig och yrkesmässig hygien. Rengöring av lokaler och utrustning. Förvaringstemperaturer och egenkontroll. Kärntemperaturer.

Aktivitet: Måltid och bransch Nivå 2

Amne: Måltid och bransch | Niva: Nivå 2 | Obligatorisk: Nej | Langd: 15 dagar | Kurskod: MALT2000X | Poang: 100

Mal med amnet:

Undervisningen i ämnet måltid och bransch ska syfta till att eleverna utvecklar förståelse av restaurang-, bageri- och livsmedelsbranschens olika verksamheter. Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att prova på olika arbetsuppgifter. På så vis ska eleverna ges möjlighet att utveckla förståelse av hur det är att arbeta i branschens olika yrken och hur dessa samverkar. Undervisningen ska bidra till att eleverna upplever måltiden som helhet med alla dess delar som mat, dryck, bröd, bakverk, servering och service. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar kunskaper om hantverksmässiga arbetsuppgifter inom bageri, konditori, kök och matsal. Undervisningen ska vidare leda till att eleverna utvecklar kunskaper om hygien, ergonomi och arbetsmiljö samt om lagar och andra bestämmelser som gäller för respektive yrkesområde. Eleverna ska i undervisningen ges möjlighet att utveckla kunskaper om mikroorganismers förekomst, livsbetingelser och betydelse i samband med livsmedelshantering. Eleverna ska också ges möjlighet att utveckla förmåga att genomföra egenkontroll. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förmåga att bemöta olika kunder och gäster på ett serviceinriktat sätt samt att samarbeta med andra. Dessutom ska eleverna ges rikliga möjligheter att diskutera och resonera om hållbarhet och etik i branschen. Undervisningen i ämnet måltid och bransch ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande: Kunskaper om branschens olika verksamheter. Förmåga att utföra enklare arbetsuppgifter inom branschens olika yrkesområden. Förmåga att bemöta kunder och gäster i olika servicesituationer. Kunskaper om hygien i samband med livsmedelshantering. Nivåer i ämnet måltid och branschNivå 1, 200 poäng. Betyg i måltid och bransch som omfattar nivå 1 kan inte ingå i elevens examen tillsammans med betyg i service och bemötande som omfattar nivå 1 eller betyg i livsmedelshygien som omfattar nivå 1. Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1.

Mal med amnet (komplettering):

Centralt innehall:

Undervisningen i ämnet måltid och bransch på nivå 2 ska behandla följande centrala innehåll: Branschens verksamheter. Drift, organisation, planering, anställningsvillkor och ekonomi. Planering av måltider som helhetsupplevelser. Alkoholens effekter och konsekvenser samt regler för ansvarsfull alkoholservering. Hantverksmetoder med vanliga tekniker inom bageri, konditori, matlagning och servering. Grundsmaker och sensorisk metod. Planering och organisation av simultana moment inom olika yrkesområden. Samarbete. Hantering av material, maskiner och annan utrustning på ett säkert sätt. Att samverka med andra i olika servicesituationer på ett ansvarsfullt sätt. Den egna rollen i olika servicesituationer. Presentation av produkter och tjänster på ett serviceinriktat sätt. Hantering av livsmedel och råvaror efter recept och instruktioner på ett hygieniskt sätt i enlighet med lagar och andra bestämmelser. Lagar och andra bestämmelser inom området. Hygienrutiner och egenkontroll, däribland HACCP (hazard analysis and critical control points).

Aktivitet: Livsmedels- och näringskunskap Nivå 1

Amne: Livsmedels- och näringskunskap | Niva: Nivå 1 | Obligatorisk: Nej | Langd: 15 dagar | Kurskod: LIVM1000X | Poang: 100

Mal med amnet:

Undervisningen i ämnet livsmedels- och näringskunskap ska syfta till att eleverna utvecklar yrkesmässiga kunskaper om olika livsmedel och råvaror samt deras näringsinnehåll och kemiska uppbyggnad. Undervisningen ska även leda till att eleverna utvecklar kunskaper om näringsämnen och deras funktion i kroppen. I undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla kunskaper om hur näringsinnehållet och kvaliteten påverkas av råvarornas odlingssätt eller uppfödningssätt, förädling, tillagning och förvaring. Undervisningen ska stimulera elevernas nyfikenhet och lust till fortsatt lärande. Eleverna ska också ges möjlighet att diskutera och värdera olika synpunkter inom området. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla förmåga att komponera och näringsberäkna matsedlar samt recept för maträtter och bakverk med hänsyn till olika behov. Undervisningen ska även leda till att eleverna utvecklar kunskaper om den påverkan som mat och dryck har på människors hälsa. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om kostsituationen i världen samt om etik och hållbar utveckling inom området. Den ska även bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om lagar och andra bestämmelser som gäller livsmedel och råvaror. Undervisningen i ämnet livsmedels- och näringskunskap ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande: Kunskaper om råvaror, livsmedel och näringsämnen.

Förmåga att göra näringsberäkningar samt att sammanställa menyer och recept för normal- och specialkost. Kunskaper om etik och hållbar utveckling inom området. Nivåer i ämnet livsmedels- och näringskunskapNivå 1, 100 poäng.

Mal med amnet (komplettering):

Centralt innehall:
Undervisningen i ämnet livsmedels- och näringskunskap på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll: Identifiering och kvalitetsbedömning av råvaror och livsmedel i bageri och kök. Näringsämnen som behövs för kroppens uppbyggnad och funktioner. Hur näringsämnen påverkar människors hälsa. Olika led i hanteringen av råvaror och livsmedel, däribland odling, förädling, transport, förvaring och djurhållning. Hur olika tillagningsmetoder och processer påverkar råvarors och livsmedels kvalitet och näringsinnehåll. Kemiska processer i råvaror och livsmedel vid förädling och förvaring. Näringsberäkningar. Hur individers näringsbehov påverkas av olika faktorer. Näringsrekommendationer. Hur måltider kan skapas utifrån näringsrekommendationer och näringsberäkningar. Allergi- och specialkost. Kostrekommendationer för olika näringstillstånd, till exempel för äldre, barn och sjuka. Lagar och andra bestämmelser inom området, till exempel bestämmelser gällande livsmedelstillsatser, märkning och packning. Kostsituationen i Sverige och i andra länder, till exempel undernäring, fetma och resursfördelning. Etik och hållbarhet när det gäller råvaru- och livsmedelshantering samt resurshushållning.

Aktivitet: Servering Nivå 1
Amne: Servering | Niva: Nivå 1 | Obligatorisk: Nej | Langd: 15 dagar | Kurskod: SERR1000X | Poang: 100

Mal med amnet:
Undervisningen i ämnet servering ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att utföra serveringsarbete samt att presentera och sälja mat och dryck. Därför ska undervisningen ge eleverna möjlighet att använda serveringsmetoder och bärtekniker samt att arbeta ergonomiskt. Undervisningen ska dessutom ge eleverna möjlighet att utveckla förmåga att utforma menyer, göra uppdukningar och bordsdekorationer samt att hantera och vårda redskap och annan utrustning. Genom undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att utveckla kunskaper om drycker och dryckesservering samt om ansvarsfull alkoholservering. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förmåga att utöva värdskap och ge god service. Eleverna ska dessutom ges möjlighet att utveckla förmåga att bemöta gäster samt att ta hänsyn till olika önskemål och behov. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller hygien, arbetsmiljö, hållbarhet och säkerhet inom yrkesområdet. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar kreativitet och problemlösningsförmåga samt de kunskaper som behövs för att kunna situationsanpassa arbetet. Dessutom ska undervisningen bidra till att eleverna utvecklar förmåga att kommunicera och använda fackspråk samt att samarbeta med andra. Undervisningen ska stimulera elevernas nyfikenhet och lust att lära samt ge dem möjlighet att reflektera över bemötande, faktorer som skapar en inbjudande måltidsmiljö, hållbarhet och etiska frågor kopplat till yrket. Undervisningen i ämnet servering ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande: Förmåga att planera och organisera arbetet efter situationens krav. Förmåga att utföra serveringsarbete samt att presentera och sälja mat och dryck. Förmåga att bemöta samt samarbeta och kommunicera med andra i samband med servering. Förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom området. Kunskaper om drycker. Nivåer i ämnet serveringNivå 1, 100 poäng. Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1. Nivå 3, 200 poäng, som bygger på nivå 2. Nivå 4, 200 poäng, som bygger på nivå 3. Nivå 5, 200 poäng, som bygger på nivå 4.

Mal med amnet (komplettering):

Centralt innehall:
Undervisningen i ämnet servering på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll: Förberedelse inför servering, däribland iordningställande av matsal efter givna instruktioner. Vanliga mat- och dryckesmenyer. Utformning av enklare menyer utifrån anvisningar. Allergi- och specialkost samt olika kostval. Enklare servering av mat samt av varma och kalla drycker. Enklare dukningar och dekorationer utifrån givna instruktioner. Utrustning och material vid serveringsarbete. Enklare kassahantering och betalningsmoment. Grundläggande gästbemötande samt hur mat och dryck kan presenteras på ett enkelt sätt. Grundläggande fackspråk. Samarbete och kommunikation vid servering. Lagar och andra bestämmelser inom området, däribland arbetsmiljölagen och livsmedelslagen. Alkoholservering. Säkerhet och ergonomi i arbetet. Hållbarhets- och miljömärkningar. Vanliga kalla och varma drycker, däribland vin, öl, spritdrycker och alkoholfria drycker. Deras

karaktär utifrån grundsmakerna. Provningsmetoder.

Aktivitet: Matlagning Nivå 1
Amne: Matlagning | Niva: Nivå 1 | Obligatorisk: Nej | Langd: 15 dagar | Kurskod: MATG1000X | Poang: 100

Mal med amnet:
Undervisningen i ämnet matlagning ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att yrkesmässigt laga mat med moderna och traditionella hantverksmetoder. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla förmåga att planera, organisera och utföra arbetet samt att arbeta ergonomiskt. Undervisningen ska stimulera elevernas förmåga att skapa estetiskt och sensoriskt tilltalande maträtter och måltider samt nyfikenhet och lust att utvecklas inom området. Undervisningen ska även bidra till att eleverna utvecklar förmåga att anpassa recept och menyer till näringsrekommendationer och specialkost. Dessutom ska undervisningen lägga en grund för elevernas förmåga att kommunicera och använda fackspråk i arbetet samt att serviceinriktat och lösningsfokuserat utföra arbetsuppgifter och möta gästers önskemål. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller hygien, arbetsmiljö, hållbarhet och säkerhet inom yrkesområdet. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar kreativitet, problemlösnings- och initiativförmåga. I undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utföra arbetsuppgifter både individuellt och i samarbete med andra. Undervisningen ska stimulera elevernas nyfikenhet och lust att lära samt ge dem möjlighet att reflektera över sitt arbete, hållbarhet och etiska frågor kopplat till yrket. Undervisningen i ämnet matlagning ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande: Förmåga att planera och organisera arbetet efter situationens krav. Förmåga att tillaga olika maträtter. Förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom området. Förmåga att bemöta samt samarbeta och kommunicera med andra i samband med matlagning. Nivåer i ämnet matlagningNivå 1, 100 poäng. Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1. Nivå 3, 200 poäng, som bygger på nivå 2. Nivå 4, 200 poäng, som bygger på nivå 3. Nivå 5, 200 poäng, som bygger på nivå 4.

Mal med amnet (komplettering):

Centralt innehall:
Undervisningen i ämnet matlagning på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll: Planering och organisering av arbetet, däribland att ta fram, skära upp, markera och organisera råvaror efter recept och instruktioner. Samband mellan svinn och ekonomi. Skattning av vikt och volym. Grundläggande matlagningsmetoder, däribland stekning, kokning, pochering, ångkokning, bryning, sautering, halstring, ugnsstekning, grillning och fritering. Olika skärtekniker. Kökets redskap och maskiner samt annan utrustning. Hur de används och hanteras på ett säkert sätt. Tillagning av enklare maträtter, däribland soppor, äggrätter och kötträtter. Olika grundsåser. Vanligt förekommande allergi- och specialkost. Enklare vegetarisk och vegansk kost. Lagar och andra bestämmelser inom området, däribland arbetsmiljölagen och livsmedelslagstiftning med tonvikt på hygien och hygienrutiner. Säkerhet och ergonomi i arbetet. Hållbarhets- och miljömärkningar. Grundläggande fackspråk. Samarbete, kommunikation och bemötande i kök.

Aktivitet: Mat och dryck i kombination Nivå 1
Amne: Mat och dryck i kombination | Niva: Nivå 1 | Obligatorisk: Nej | Langd: 15 dagar | Kurskod: MATD1000X | Poang: 100

Mal med amnet:
Undervisningen i ämnet mat och dryck i kombination ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om måltiden som helhetsupplevelse utifrån olika sätt att kombinera mat och dryck. Smakkombinationer från olika länder och traditioner ska ingå i undervisningen. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att utifrån grundsmaker och sinnesupplevelser komponera måltider. Undervisningen ska också bidra till att eleverna utvecklar förmåga att skapa måltider utifrån olika teman med utgångspunkt i att ge gästen en helhetsupplevelse. Eleverna ska dessutom ges möjlighet att utveckla kunskaper om måltiden ur både ett historiskt och ett nutida perspektiv. Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att tillsammans med andra reflektera över och samtala om hur upplevelsen påverkas av olika kombinationer. Den ska också bidra till att eleverna utvecklar kreativitet och förståelse av hur våra sinnen samverkar för att skapa en helhetsupplevelse. Undervisningen i ämnet mat och dryck i kombination ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande: Kunskaper om olika smakkombinationer av mat och dryck. Förmåga att kombinera mat och dryck utifrån olika

smakkombinationer. Förmåga att skapa helhetsupplevelser utifrån smakkombinationer. Nivåer i ämnet mat och dryck i kombinationNivå 1, 100 poäng. Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1.

Mal med amnet (komplettering):

Centralt innehall:
Undervisningen i ämnet mat och dryck i kombination på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll: Vanliga smakkombinationer av mat och dryck i olika länder. Hur vanliga maträtter och drycker kan kombineras. Hur grundsmakerna samverkar samt hur enklare smakkombinationer kan skapas utifrån dessa. Våra sinnen och hur de påverkas av olika faktorer under måltiden. Måltiden som helhetsupplevelse utifrån smakkombinationer. Hur helhetsupplevelser kan anpassas till traditioner och trender.

Aktivitet: Första hjälpen
Amne: HLR | Niva: - | Obligatorisk: Nej | Langd: 1 dagar | Kurskod: Lokal aktivitet | Poang: -

Centralt innehall:
Utbildning i HLR

Aktivitet: APL-Praktik
Amne: APL | Niva: - | Obligatorisk: Nej | Langd: 40 dagar | Kurskod: Lokal aktivitet | Poang: -

Centralt innehall:
Komma ut på arbetsmarknad

Aktivitet: Mat och dryck i kombination Nivå 2
Amne: Mat och dryck i kombination | Niva: Nivå 2 | Obligatorisk: Nej | Langd: 15 dagar | Kurskod: MATD2000X | Poang: 100

Mal med amnet:
Undervisningen i ämnet mat och dryck i kombination ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om måltiden som helhetsupplevelse utifrån olika sätt att kombinera mat och dryck. Smakkombinationer från olika länder och traditioner ska ingå i undervisningen. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att utifrån grundsmaker och sinnesupplevelser komponera måltider. Undervisningen ska också bidra till att eleverna utvecklar förmåga att skapa måltider utifrån olika teman med utgångspunkt i att ge gästen en helhetsupplevelse. Eleverna ska dessutom ges möjlighet att utveckla kunskaper om måltiden ur både ett historiskt och ett nutida perspektiv. Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att tillsammans med andra reflektera över och samtala om hur upplevelsen påverkas av olika kombinationer. Den ska också bidra till att eleverna utvecklar kreativitet och förståelse av hur våra sinnen samverkar för att skapa en helhetsupplevelse. Undervisningen i ämnet mat och dryck i kombination ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande: Kunskaper om olika smakkombinationer av mat och dryck. Förmåga att kombinera mat och dryck utifrån olika smakkombinationer. Förmåga att skapa helhetsupplevelser utifrån smakkombinationer. Nivåer i ämnet mat och dryck i kombinationNivå 1, 100 poäng. Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1.

Mal med amnet (komplettering):

Centralt innehall:
Undervisningen i ämnet mat och dryck i kombination på nivå 2 ska behandla följande centrala innehåll: Smakkombinationer och deras historia utifrån plats, religion, kultur och tradition. Hur maträtter och drycker kreativt kan kombineras utifrån traditioner och trender. Grundsmakernas samverkan och hur balans kan skapas. Skapande av utvecklade smakkombinationer. Kombinationer av mat och dryck utifrån sensoriska metoder. Hur utvecklade helhetsupplevelser av måltider kan skapas.