**Arbete som kräver spetskompetens, 15 kp**

**Examendelsansvarig Carl-Henrik Schütt**

**Krav på yrkesskicklighet**

Den studerande kan

•utvärdera och utveckla sitt eget kunnande och sin egen arbetsmiljö

•arbeta med uppgifter som kräver spetskompetens inom branschen

•beakta kvalitetskraven på produktion, produkter eller tjänster på spetsnivå

•arbeta i nätverk inom branschen och i samarbete med kunden.

**Delmål**

Menyplanering 2 kp

Restauranghantverk 4 kp

Restaurangdrift 2 kp

Event 1 kp

Miljö 2 kp

HR 2 kp

LIA 2 kp

## **Förhandskrav för att delta i undervisningen:**

* Utbildning på andra stadiet eller motsvarande

## **Förhandskrav för att gå upp i Yrkesprov:**

* Skriven plan över hur du kommer att genomföra yrkesprovet.
* Ett LIA-avtal ska skrivas med arbetsplatsen.
* Alla delmål och LIA-perioden ska vara godkända innan du kan gå upp i yrkesprov på LIA-arbetsplatsen.
* Hygienpass
* Serveringspass

Det går inte att avvika från kraven på yrkesskicklighet för kunskaper om alkoholservering och bedömningen av kunnande i alkoholservering kan inte anpassas.

## **Yrkesprovsbedömningens innehåll - vad ska visas/vad ska ingå**

Under yrkesprovet ska du som studerande visa dina kunskaper och din yrkesskicklighet genom att presentera en portfolio över utförda uppgifter under LIA perioden samt under lektionerna i de olika delmålen. Därför är det viktigt att du dokumenterar text och bild i examensdelen under hela perioden. Du ska visa att du kan det som nämns i bedömningskriterierna och det som nämns i bedömningen i examensdelen Arbete som kräver spetskompetens. Du hittar mer information om bedömning i läroplanen och vad som krävs för de olika vitsorden N 1-2, G 3-4 och B5.

Det viktigaste när du väljer LIA- arbetsplats är att den matchar bedömningskriterierna, därför att du ska kunna visa dina kunskaper i det som efterfrågas. Den lärare som ansvarar för examensdelen godkänner LIA-arbetsplatsen och kan också hjälpa dig med att välja arbetsplats. Du söker själv din LIA-arbetsplats.

Du bedöms av din handledare/alternativt en anställd som har jobbat med dig på arbetsplatsen, den bedömningen gäller delmålet LIA. Bedömningen kan ske över flera dagar. Den lärare som är ansvarig över examensdelen kommer att besöka/ha kontakt med arbetsplatsen, för att få en bedömning över Lia perioden. Sker bedömningen på annan ort används tekniska hjälpmedel för att få en bedömning.

Du kommer att få presentera din portfolio för ansvarig/-a lärare och en utomstående bedömare inom branschen vilka kommer att bedöma dig. En bedömningsdiskussion kommer att ske efter presentationen.

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i ett yrkesprov genom att arbeta inom den egna branschen i arbetssituationer som kräver spetskompetens. Kunnandet kan också påvisas i nationella och internationella tävlingssituationer. Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskickligheten individuellt på andra sätt.

**Delmålens innehåll och krav**

**Menyplanering 2 kp**

* hur man bygger upp en a la cartelista
* a la carte rätter
* special och säsongsrätter
* internationella rätter & trender
* listor och menyer

**Material**

Artiklar och av läraren sammanställt material från böcker, internet, tidningar, filmklipp mm

Studiebesök/extern föreläsare

**Utrymmen:**

Datasal eller tillgängliga datorer

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska delmålet och arbetsmoment/arbetsuppgifter/ tenter vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

**Restauranghantverk 4 kp**

* tranchering
* flambering
* dekantering
* övrigt restauranghantverk
* special arrangemang
* kvalitetskrav

**Material**

Artiklar och av läraren sammanställt material från böcker, internet, tidningar, filmklipp mm

Övningsrestauranghjortens utensilier och maskiner

**Utrymmen:**

1/3 klassrum 2/3 övningsrestaurang Hjorten

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska delmålet och arbetsmoment/arbetsuppgifter/ tenter vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

**Restaurangdrift 2 kp**

* kundrelationer
* företagande
* planering av event
* ekonomi, marknadsföring
* nätverk
* tidsplanering
* företagets/organisationens mål
* inredning och design
* presentationsteknik
* studiebesök

**Material**

Artiklar och av läraren sammanställt material från böcker, internet, tidningar, filmklipp mm

Studiebesök/extern föreläsare

**Utrymmen:**

½ Datasal eller ½ klassrum med videokanon

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska delmålet och arbetsmoment/arbetsuppgifter/ tenter vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

**Event 1kp**

* Åland grönskar Plåpp Åpp eller motsvarande arrangemang
* slutplanering och genomförande av event
* studiebesök
* utvärdering

**Material**

Artiklar och av läraren sammanställt material, Hjortens utensilier. Studiebesök/extern föreläsare

**Utrymmen:**

1/5 Datasal, 1/5klassrum med videokanon, Hjorten kök och restaurang,

**Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska delmålet och arbetsmoment/arbetsuppgifter/ tenter vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

**Miljö 2 kp**

* säkerhet och arbetarskydd
* arbetsmiljö
* ergonomi
* miljöpåverkan
* avfall
* miljöpolicy
* miljöcertifiering av skolan/Hjorten

**Material**

Artiklar och av läraren sammanställt material från böcker, internet, tidningar, filmklipp mm

Studiebesök/extern föreläsare

**Utrymmen:**

½ Datasal eller ½ klassrum med videokanon

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska delmålet och arbetsmoment/arbetsuppgifter/ tenter vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

**HR 2kp**

* personalfrågor
* rekrytering
* kompetensutveckling, personalutveckling
* personal omvården

**Material**

Artiklar och av läraren sammanställt material från böcker, internet, tidningar, filmklipp mm

Studiebesök/extern föreläsare

**Utrymmen:**

½ Datasal eller ½ klassrum med videokanon

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska delmålet och arbetsmoment/arbetsuppgifter/ tenter vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

**LIA 2 kp**

* skuggning av person i ledande ställning
* -rapportskrivning

**Material**

Artiklar och av läraren sammanställt material från böcker, internet, tidningar, filmklipp mm

Studiebesök/extern föreläsare

**Utrymmen:**

Introduktion av uppgift i klass 2h

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska följande arbetsmoment/arbetsuppgifter/ tenter vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

* Fältuppgift, skuggning av person i ledande ställning
* Rapportskrivning där fastställda punkter besvaras utgående från företaget.

**YP**

De studerande visar sitt kunnande genom att göra en redovisning av olika delmål i examensdelen. Hen deltar aktivt i uppgifter och lektioner, LIA, planeringar och arrangemang. Examendelen bedöms på arrangemang, planering och genomförande och portfolio på över delmålen i kursen.