**Att arbeta inom restaurangverksamhet 20 kp**

**Bedömningskriterier**

Den studerande kan

• förbereda sig inför arbetsskiftet

• göra utrymmena klara för användning, tillverka produkter för försäljning samt tar hand om produkterna

• betjäna kunderna, sälja produkter och registrera försäljningen

• avsluta arbetsskiftets arbetsuppgifter

• utvärdera sitt kunnande och sitt arbete som medlem av arbetsgemenskapen

**Delmål:**

Grunder i matlagning 5  
Tillredningsmetoder 3   
Hygienkompetens 1  
Servering 6  
Råvaror och specialkost 3  
LIA och YP 2

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

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

* En kort beskrivning av yrkesprovets form och innehåll
* Den studerande kan arbeta i en arbetsgemenskap och kan hantera redskap, verktyg och maskiner som förekommer i arbetet. Kan även tillämpa grundkunskaper inom yrket och har kännedom om hygienbestämmelser, råvaror och kunskap i grundläggande gastronomi.
* Den studerande visar att hen lärt sig det som krävs för att få göra yrkesprov.
* Den studerande gör det som krävs med förberedelse inför yrkesprov.

## **Kunnande som poängteras under hela examensdelen**

* God arbetsgemenskap och ansvar
* Hållbar verksamhet
* Arbetsplatsens ordning och utseende
* Upprätthållande av arbetsförmågan

**Delmålens innehåll och krav:**

**Grunder i matlagning 5 kp**

* Hantering av maskiner, egenkontroll
* Redskapslära och verktyg
* Grunder i matlagning, måltidsordning
* hantera fisk, kyckling, kött -grunderna
* Grunder i bakning
* Fackord och uttryck
* Diskhantering

**Material:**

Bok: Varmkök och kallkök, Liber 1996, Göran Johannesson eller Matlagning 1, Liber 2017, Helen Westerholm Jonsson.

Samt övrigt material, recept och handledningar som läraren delar ut. Studiebesök i arbetslivet kan förekomma.

**Utrymmen:** Teorisal och kök

## **Innan yrkesprovet**

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

* Teoretiskt test inom de olika temaområdena som: vilken utrustning används för olika tillredningar, kan använda rätt verktyg och redskap, kan de vanligaste grunderna i matlagning, förstå måltidsordningen och kunna fackord, samt kunnande inom den terminologi som används i yrket.
* Inlämningsarbete av utvalt innehåll
* Praktisk test där den studerandes kunnande i hantering av verktyg ,redskap, maskiner och förståelse för de olika områden som förekommer inom yrket som bla. de vanligaste grunderna i matlagning och egenkontrollen.

## **Tillredningsmetoder 3 kp**

* Tillredningsmetoderna (metoder, buljonger, skyer, redningar, såser, soppor ,krämer)
* Tillreda olika råvaror

**Material:**

Bok: Varmkök och kallkök, Liber 1996, Göran Johannesson eller Matlagning 1, Liber 2017, Helen Westerholm Jonsson.

Samt övrigt material och handledningar som läraren delar ut.

**Utrymmen:** Teorisal och kök

## **Innan yrkesprovet**

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

* Teoretiskt test som innefattar olika tillredningsmetoder: bla. kokning, blanchering, stekning, bräsering, grillning, fritering, marinering, saltning, rökning och torkning. Samt de vanligaste grunderna i avsnitten buljonger, skyer, olika redningar, kalla och varma såser samt soppor och krämer. Och tillämpningar inom yrket
* Inlämningsarbete av utvalt innehåll inom delmålet.
* Praktisk test som innebär tillämpning i att kunna laga grunderna av tillredningsmetoderna i samband med olika råvaror och redskap.

**Hygienkompetens 1 kp**

* Livsmedelshygien
* Lagstiftning och myndighetstillsyn
* Hälsofaror och risker i livsmedlen
* Mikrober
* Personalhygien
* Rengöring
* Hantering av livsmedel
* Egenkontroll

**Material:**

God hygien – säkra livsmedel, Valvira, hemsida med information och övningar

Rätt att kocka, Marja Laukkanen SIRTA

Grunderna i Livsmedelshygien, SEFO

Övrigt; artiklar och av läraren sammanställt material från böcker, internet, tidningar, filmklipp m.m.

**Utrymmen:** Teorisal och kök

## **Innan yrkesprovet**

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

* Teoretiskt test i anslutning till hygienkompetens, i syfte att erhålla hygienpass från livsmedelsverket.
* Inlämningsarbete i utvalt innehåll
* Praktisk test i anslutning till yrkesarbete i kök

**Servering 6 kp**

* Vad är service
* Servitörens yrkesroll
* Restaurangens utrustning
* Grunderna i servering
* Iordningsställande av restaurangsal
* Kassamaskinens grunder
* De vanligaste betalningsmedlen

**Material:**

Valda delar ur boken ”Service och bemötande”, Camilla Olsson  
samt ur boken Praktisk gastronomi, Servera på restaurang.  
Utöver detta, material som läraren ger.

**Utrymmen:** Teorisal och övningsrestaurang Hjorten

## **Innan yrkesprovet**

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

* Teoretiskt test/tester innehållande:
* Servitörens yrkesroll
* Kundbetjäning
* Utensiliekunskap
* Grunderna i servering
* Kassateknik
* Inlämningsarbete:
* Olika inlämningar fortlöpande under kursens gång
* Praktisk test innehållande:
* Kundbetjäning
* Förberedning av sal
* Utensiliekunskap
* Grunderna i servering
* Kassateknik

**Råvaror och specialkost 3 kp**

* Råvarukännedom: potatis och rotfrukter, lök, grönsaker, mejeriprodukter, spannmål, frukt och bär, baljväxter och kryddor.
* Specialkost: Laktosintolerans, mjölkprotein allergi, glutenintolerans, spannmålsallergi, vegetarisk kost

**Material:**

Bok: Livsmedels- och näringskunskap, Liber 2015, Helen Westerblom Jonsson, Samt övrigt material och handledningar som läraren delar ut. Studiebesök i arbetslivet.

**Utrymmen:** Teorisal, datasal och kök

## **Innan yrkesprovet**

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

* Teoretiskt test vilken omfattar kunnandet som den studerande tillägnat sig under kursen
* Inlämningsarbete i samband med olika allergier och intoleranser.
* Praktisk test i kännedom och hanteringen av råvaror och ingredienser.

**LIA och YP 2 kp**

## **LIA-platsens karaktär**

## Arbetsplatsen kan vara ett cafe´,en restaurag, en matservering en personal restaurang eller liknande det kan även vara en arbetsplats med buffetservering.

## Yrkesprovet kan hållas i samband med lian, men även hållas i övningsrestaurang Hjorten vid behov.