**Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen**
• kompetensområdet för kundservice (servitör) 145 kp yrkesämnen

**Obligatoriska examensdelar, servitör 85 kp**
Att arbeta inom restaurangverksamhet 20 kp
Kundservice och försäljning 25 kp
Servering av mat i portioner och av drycker 13 40 kp

**Valbara examensdelar 60 kp**  Caféservice (HUTH, åk 1) 10 kp
Gastronomiska Åland 10 kp
Försäljning och servering av drycker 25 kp
Arbete som kräver spetskompetens (HUTH) 15 kp

**I resterande erbjuder vi inte teoretisk undervisning, men möjlighet att via egen LIA-plats samt egna teoretiska studier avlägga yrkesprov**

* A la carte-servering, 30 kp
* Gatu- och snabbmatsservice, 10 kp
* Användning av naturprodukter inom restaurangverksamheten, 15 kp
* Verksamhet inom service- och utdelningskök, 10 kp
* Produktifiering av restaurangverksamhet, 20 kp
* Användning av 3D-teknik inom restaurangverksamheten, 20 kp
* Tillredning av beställnings- och festmat, 25 kp
* Beställnings- och festservering, 25 kp
* Arbete vid betjäningsdisk i en detaljhandel, 15 kp
* Arbeta i ett företag, 15 kp
* Planering av företagsverksamhet 15 kp

**Examensdelarnas delmål:**

**1. Att arbeta inom restaurangverksamhet 20 kp**

**Delmål:**Grunder i matlagning 5
Tillredningsmetoder 3
Hygienkompetens 1
Servering 6
Råvaror och specialkost 3
LIA 2

## **2. Kundservice och försäljning 25 kp**

**Delmål:**Kundservice 4
Försäljning 3
Branschen 2
Alkoholfria drycker 2
Receptionsarbete 3
Restauranglära 3
LIA 8

## **3. Servering av mat i portioner och av drycker 40 kp**

**Delmål:**Utskänkning 2
Kassateknik 2
Projekt 4
Svaga drycker 4
Branschspråk (fr-eng) 2
Måltider 5
Serveringsteknik 3
Lunchservering 5
Restaurangservering 5
LIA 8

**4. Caféservice 10 kp
Delmål:**Cafédrycker 2
Cafémat 2
Caféservice 2
LIA och YP 4

 **5. Gastronomiska Åland 10 kp
Delmål:**
Gastronomiska företag 5
Gastronomiska upplevelser 5

**5. Försäljning och servering av drycker 25 kp**

**Delmål:**Barteknik 5
Starka drycker 4
Vin 4
Mat och dryck 3
Öl och cider 2
Tema 2
LIA och YP 5

**6. Arbete som kräver spetskompetens 15 kp**
**Delmål:**
Menyplanering 2
Restauranghantverk 4
Restaurangdrift 2
HR 2
Event 1
Restaurangmiljö 2
LIA/skuggning och YP 2