**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