|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ayg-logo |  | | |
|  | **Examensplan** | | |
|  | Datum | Version | Status |
| Rektor | 2020-06-10 | 0,1 | Förslag |
|  |  |  | |
|  |  |  | |

Examensplan för gymnasieexamen i Servitör, 2019-

Kompetensområde för kundservice

Uppbyggd på grundexamen i restaurang och cateringbranschen

|  |  |
| --- | --- |
| Yrkesämnen | 145 kp |
| Att arbeta inom restaurangverksamhet | 20kp |
| Grunder inom matlagning 1 | 3kp |
| Grunder inom matlagning 2 | 2kp |
| Tillredningsmetoder 1 | 2kp |
| Tillredningsmetoder 2 | 1kp |
| Hygienkompetens | 1kp |
| Servering 1 | 3kp |
| Servering 2 | 3kp |
| Råvaror och specialkost 1 | 2kp |
| Råvaror och specialkost 2 | 1kp |
| Lia- Att arbeta inom restaurangverksamhet | 2kp |
| Kundservice och försäljning | 25kp |
| Kundservice 1 | 2kp |
| Kundservice 2 | 2kp |
| Alkoholfria drycker 1 | 1kp |
| Alkoholfria drycker 2 | 2kp |
| Branschen | 2kp |
| Försäljning 1 | 1kp |
| Försäljning 2 | 1kp |
| Restauranglära | 3kp |
| Receptionsarbete | 3kp |
| Lia 1- Kundservice och försäljning | 5kp |
| Lia 2- Kundservice och försäljning | 3kp |
| Servering av mat i portioner och av drycker | 40kp |
| Måltider 1 | 2kp |
| Måltider 2 | 3kp |
| Serveringsteknik 1 | 1kp |
| Serveringsteknik 2 | 1kp |
| Serveringsteknik 3 | 1kp |
| Lunchservering 1 | 2kp |
| Lunchservering 2 | 1kp |
| Lunchservering 3 | 2kp |
| Kassateknik 1 | 1kp |
| Kassateknik 2 | 1kp |
| Projekt 1 | 1kp |
| Projekt 2 | 2kp |
| Projekt 3 | 1kp |
| Svaga drycker 1 | 2kp |
| Svaga drycker 2 | 2kp |
| Branschspråk | 2kp |
| Restaurangservering 1 | 2kp |
| Restaurangservering 2 | 3kp |
| Utskänkning | 2kp |
| Lia 1- Servering av mat i portioner och av drycker | 2kp |
| Lia 2- Servering av mat i portioner och av drycker | 3kp |
| Lia 3- Servering av mat i portioner och av drycker | 3kp |
| Valbara examensdelar |  |
| Caféservice | 10kp |
| Cafémat | 2kp |
| Cafédrycker | 2kp |
| Caféservice 1 | 1kp |
| Caféservice 2 | 1kp |
| Lia-Caféservice | 4kp |
| Gastronomiska Åland | 10kp |
| Gastronomiska företag 1 | 3kp |
| Gastronomiska företag 2 | 2kp |
| Gastronomiska upplevelser 1 | 2kp |
| Gastronomiska upplevelser 2 | 3kp |
| Försäljning och servering av drycker | 25kp |
| Barteknik 1 | 2kp |
| Barteknik 2 | 3kp |
| Öl och cider | 2kp |
| Vin | 4kp |
| Tema | 2kp |
| Starka drycker | 4kp |
| Mat och dryck 1 | 1kp |
| Mat och dryck 2 | 2kp |
| Lia- Försäljning och servering av drycker | 5kp |
| Arbete som kräver spetskompetens | 15kp |
| Menyplanering | 2kp |
| Restauranghantverk 1 | 1kp |
| Restauranghantverk 2 | 2kp |
| Restauranghantverk 3 | 1kp |
| Miljö | 2kp |
| Restaurangdrift | 2kp |
| Event | 1kp |
| HR | 2kp |
| Lia- Arbete som kräver spetskompetens | 2kp |