**Servering av mat i portioner och av drycker åk 2 40 kp Jolli**

**Bedömningskriterier**

Den studerande kan

* förbereda sig inför arbetsskiftet och förutse arbetsuppgifter
* presentera, sälja och servera mat och drycker till enskilda kunder och till grupper
* utföra arbetsuppgifter inom alkoholservering
* sköta hela kundserviceprocessen
* använda branschspecifikt språk inom kundservice
* sköta redovisningen för sitt arbetsskift samt förutspå och förbereda följande arbetsskift
* utvärdera sitt eget kunnande och sitt arbete som medlem av arbetsgemenskapen.

**Delmål:**

Utskänkning 2  
Kassateknik 2  
Projekt 4  
Svaga drycker 4  
Branschspråk (fr-eng) 2   
Måltider 8   
Lunchservering 7  
Restaurangservering 5  
LIA 6

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

- Alkopass

- Hygienpass

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

* Yrkesskickligheten visas genom att utföra arbetsuppgifter under ett yrkesprov genom att arbeta med kundservice och alkoholservering på en restaurang. I uppgifterna ingår iordningställande av kund- och arbetsutrymmen, presentera, sälja, ta emot beställningar och servera mat i portioner och drycker, utför arbetsuppgifter inom alkoholservering, registrerar försäljning, debiterar och redovisar sin försäljning.
* Den branschspecifika språkkunskapen visas utgående från den egna språkbakgrunden
* De delar av yrkesskickligheten som inte kan visas i yrkesprovet kan kompletteras genom att visa det på ett annat sätt.
* Yrkesprovet bedöms på skalan B5, G4-3, N2-1, U-underkänd.

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

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

**Delmålens innehåll och krav:**

**Utskänkning 2 kp**

* Rusmedelskulturer - alkoholen som ett västerländskt fenomen
* Alkoholens historia i Finland – från förbudslag till EU
* Alkoholen som rusmedel - kulturella likheter och olikheter
* Alkoholpolitik och alkoholpolitiska redskap
* Alkohol - skadeverkningar och även fördelar
* Serveringsbestämmelserna som en del av alkohollagen

**Material:**

* Material sammanställt av läraren
* Aktuella artiklar, internet
* Kompendiet Instuderingsfrågor till alkohollagstiftningens bestämmelser om utskänkning av alkoholdrycker på Åland

**Utrymmen:**

* Klassrum
* Datasal

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov krävs

* Aktivt deltagande under lektioner
* Godkända inlämningsuppgifter
* Godkänt skrifligt prov

**Kassateknik 2 kp**

* Kassatekniska funktioner - dagliga, regelbundet återkommande och "specialfall"
* Principerna för registrering av försäljning, olika inkomstkonton, myndigheternas krav
* Hur man arbetar med olika typer av kassaregister
* Olika typer av betalningsmedel
* Olika former för debitering, notor och krav på dessa
* Redovisningar
* Principer för prissättning av olika produkter, olika typer av prislistor

**Material:**

* Material sammanställt av läraren
* Övningsrestaurang Hjorten och dess datoriserade kassaregister

**Utrymmen:**

## **Klassrum**

* Datasal
* Övningsrestaurang Hjortens kassaregister - skolningsprogrammet

**För att studerande ska få gå upp till yrkesprov krävs**

* Aktivt deltagande under lektioner
* Godkända inlämningsuppgifter
* Godkänt skriftligt prov

**Projekt 4 kp**

* Deltar som aktiv medlem i ett team som planerar och utför ett projekt
* Projektets tema bestäms av läraren eller lärarlaget
* Projektets tema kan vara av varierande karaktär

**Material:**

* Ramar, material och instruktioner utarbetade av läraren eller lärarlaget

**Utrymmen:**

* Klassrum
* Datasal
* Övningsrestaurang Hjorten eller annan plats

**För att studerande ska få gå upp till yrkesprov krävs**

* Aktivt deltagande i planering och utförande av projektet

**Svaga drycker 4 kp**

* Kunna beskriva olika svaga dryckers historiska och geografiska bakgrund, råvaror, framställning, lagring, användning och serveringssätt
* Aktivt kunna delta i sensoriska bedömningar och kunna använda vedertagna termer för att beskriva utseende, dofter och smaker
* Aktivt kunna rekommendera och servera olika typer av svaga drycker i olika kundsituationer

**Material:**

* Material sammanställt av lärare
* Internet
* Ett beskrivande urval svaga drycker och ISO 900-provsmakningsglas

**Utrymmen:**

* Klassrum
* Datasal
* Övningsrestaurang Hjortens utrymmen

**För att studerande ska få gå upp till yrkesprov krävs**

* **Aktivt deltagande under lektioner och provsmakningstillfällen**
* **Godkända inlämningsuppgifter**
* **Godkända skriftliga tester**

**Branschspråk (fr-eng) 2 kp**

* Kan sköta servicesituationer smidigt på franska eller engelska

**Material:**

* Material sammanställt av läraren
* Internet, filmer

**Utrymmen:**

* Klassrum
* Datasal

## **Innan yrkesprovet**

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

* Teoretiska tester
* Inlämningsarbeten
* Praktisk tester förklara

**Måltider 8 kp**

* Verksamhetsidér och restaurangtyper, repetition
* Olika typer av måltider och menyer
* Repetition av salssidans utensilier
* Planering av arbetet, förberedande uppgifter
* Arbetsgången för olika måltidstyper i olika typer av restauranger
* Teknik då man säljer, tar emot beställningar och följer upp dem
* Olika sätt att servera mat och drycker
* Vikten av lagarbete i serveringstekniken
* Praktiska övningar

**Material:**

* Material sammanställt av läraren
* Övningsrestaurang Hjorten, dess inredning, utrustning och utensilier

**Utrymmen:**

* Klassrum, datasal
* Övningsrestaurang Hjorten

**För att studerande ska få gå upp till yrkesprov krävs**

* Aktivt deltagande under lektioner, övningar och arbetspass
* Godkända inlämningsuppgifter
* Godkända tester

**Lunchservering 7 kp**

* Deltar aktivt i serveringen av den sk elevlunchen på Övningsrestaurang Hjorten
* Visar ansvar: kommer i tid, rätt klädd och rätt utrustad
* Deltar aktivt som en medlem i arbetsgemenskapep
* Får i sin tur planera serveringen; rita bordskartor och göra stationsindelningen
* Inser vikten av ett gott samarbete med köket
* De regelbundna lunchserveringarna upprätthåller den studerandes serveringsteknik

**Material:**

* Material som läraren sammanställt
* Lunchmenyer
* Övningsrestaurang Hjorten

**Utrymmen:**

* Klassrum
* Övningsrestaurang Hjorten

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska följande utförda med godkänt resultat

* Närvaro och aktivitet under lunchserveringarna

**Restaurangservering 5 kp**

* Deltar aktivt i autentiskt restaurangarbete med utomstående betalande gäster på Övningsrestaurang Hjorten under schemalagda veckoslut.
* Visar ansvar genom att komma i tid, rätt klädd och utrustad
* Är aktiv, samarbetar och visar initiativ under de förberedande -, egentliga- och avslutande arbetsuppgifterna
* Rekommenderar och säljer självständigt produkter ur sortimentet
* Kan smidigt sälja, ta emot beställningar och följa upp dem enligt tidtabell.
* Kan smidigt anpassa sitt agerande och sin teknik enligt olika serveringssituationer.
* Tar ekonomiska och ergonomiska aspekter i beaktande i sitt arbete
* Kan anpassa sitt agerande enligt i olika gästsituationer
* Visar god samarbetsförmåga, gott humör och initiativförmåga.

**Material:**

* Övningsrestaurang Hjorten; dess utrustning och utensilier
* Hjortens prislistor; menyer, vinlistor, drinklistor
* Hjortens kassaregistersystem
* Arbetsbeskrivningar för olika arbetsuppgifter

**Utrymmen:**

* Klassrum

## **Övningsrestaurang Hjorten**

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska följande vara utförda

* Samtliga schemalagda arbetsvakterna gjorda och godkända

**LIA (lärande i arbete) 6 kp**

## **LIA-platsens karaktär**

## En restaurang med utskänkningstillstånd (A- eller B-rättigheter)

* Restaurangen kan vara belägen på Åland eller i Finland, även ett fartyg kan godkännas. Skolan bekostar dock inte resor och uppehälle utanför Åland.
* Restaurangens verksamhet bör matcha det som efterfrågas i bedömningskriterierna.
* Restaurangen bör ha verksamhet både dags- och kvällstid med tanke på serveringen av alkoholdrycker
* Yrkesprov görs på LIA-platsen. I de fall kunskaperna inte kan bedömas på LIA-platsen kan de obedömda delarna bedömas på annat sätt