

SERVERINGSKUNSKAP

Ämnet serveringskunskap behandlar servering av mat och dryck i olika restaurang- och hotellverksamheter. Det behandlar också matsalars utformning och estetik samt organisation i olika typer av matsalar.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet serveringskunskap ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper i olika serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk. Den ska ge eleverna möjlighet att utveckla förmåga att utforma menyer, göra uppdukningar och bordsdekorationer samt hantera och vårda redskap och annan utrustning. Genom undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att utveckla kunskaper om dryckesservering.

Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förmåga att bemöta gäster på ett korrekt sätt samt att ta hänsyn till olika gästers önskemål dels utifrån individuella behov, dels utifrån kulturtillhörighet. Dessutom ska undervisningen bidra till att eleverna utvecklar en kommunikativ och ämnesspråklig förmåga.

Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar kunskaper om hygien, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor samt om lagar och andra bestämmelser som gäller för yrkesområdet.

Genom praktiska övningar ska eleverna ges möjlighet att utveckla färdigheter i olika arbetsuppgifter som förekommer inom serveringsområdet.

Undervisningen i ämnet serveringskunskap ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

1. Förmåga att planera och organisera arbetet.
2. Kunskaper om dukningar och matsalens estetik, serveringsmetoder, matsalshantverk och material samt färdigheter i att duka och servera.
3. Färdigheter i att utforma matsedlar och kunskaper om deras uppbyggnad.
4. Kunskaper om drycker och dryckesservering.
5. Förmåga att bemöta gäster samt presentera mat och dryck.
6. Färdigheter i att utföra kassaarbete samt göra ekonomiska kalkyler.
7. Kunskaper om lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.
8. Förmåga att utvärdera sitt arbete och resultat.

Kurser i ämnet

Servering 1, 100 poäng.

Servering 2, 200 poäng, som bygger på kursen servering 1.

Arrangemang, 100 poäng, som bygger på kursen servering 1.

Matsalshantverk, 100 poäng, som bygger på kursen servering 2.

Arrangemang, 100 poäng

Kurskod: SERARR0

Kursen arrangemang omfattar punkterna 1–8 under rubriken Ämnets syfte, med särskild betoning på punkterna 1 och 2. I kursen behandlas fördjupade färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Metoder, material, redskap och annan utrustning som används vid servering i olika typer av matsalar och lokaler.
- Uppdukningar i matsal eller lokal utifrån olika teman och högtider.
- Rummets och bordets utformning och dekoration.
- Ceremoniella måltider.
- Planering, organisation och servering av mat och dryck vid olika beställningsarrangemang.
- Promemoria, arrangé och körschema. Utformning av matsedlar till offerter samt kuvertmatsedlar efter mallar till större middagar.
- Gästbemötande, service och försäljning.
- Kalkylering och prissättning.
- Ergonomi och säkerhet i arbetet.
- Hygien och ändamålsenlig klädsel.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal eller lokal utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **i samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning utifrån olika teman och högtider. Eleven skapar **med viss säkerhet enkla** bordsdekorationer för olika arrangemang och ceremoniella måltider.

Eleven kombinerar, presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån meny och dryckeslista samt sätter samman promemrior, olika arrangé och matsedlar för gästers räkning. Eleven utför **med visst** handlag servering av mat och dryck vid olika beställningsarrangemang med tanke på tidsåtgång, ekonomi och miljö samt sätter **i samråd** med handledare samman körscheman för detta. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **i samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också kalkylering, prissättning och lönsamhetsberäkningar av olika beställningsarrangemang **i samråd** med handledare.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat **med enkla** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal eller lokal utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning utifrån olika teman och högtider. Eleven skapar **med viss säkerhet** bordsdekorationer för olika arrangemang och ceremoniella måltider.

Eleven kombinerar, presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån meny och dryckeslista samt sätter samman promemorior, olika arrangé och matsedlar för gästers räkning. Eleven utför med **gott** handlag servering av mat och dryck vid olika beställningsarrangemang med tanke på tidsåtgång, ekonomi och miljö samt sätter **efter samråd** med handledaresamman körscheman för detta. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också kalkylering, prissättning och lönsamhetsberäkningar av olika beställningsarrangemang **efter samråd** med handledare.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal eller lokal utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning utifrån olika teman och högtider. Eleven skapar **med säkerhet** bordsdekorationer för olika arrangemang och ceremoniella måltider.

Eleven kombinerar, presenterar och rekommenderar **med säkerhet** mat och dryck utifrån meny och dryckeslista samt sätter samman promemorior, olika arrangé och matsedlar för gästers räkning. Eleven utför med **mycket gott** handlag servering av mat och dryck vid olika beställningsarrangemang med tanke på tidsåtgång, ekonomi och miljö samt sätter **efter samråd** med handledare samman körscheman för detta. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också kalkylering, prissättning och lönsamhetsberäkningar av olika beställningsarrangemang **efter samråd** med handledare.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Matsalshantverk, 100 poäng

Kurskod: SERMAF0

Kursen matsalshantverk omfattar punkterna 1–2, 4–5 och 7–8 under rubriken Ämnets syfte, med särskild betoning på punkterna 1 och 2. I kursen behandlas fördjupade färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Metoder, material, redskap och annan utrustning som används vid servering.
- Festupppdukningar i matsal med specialbestick för olika typer av menyer.
- Servettbrytning och hantering av linne.
- Arbetsorganisation och samverkan i matsal.
- Tillagning, uppläggning och servering av mat vid bord i gästmatsal, till exempel tranchering, fileing och flambering.
- Dekantering av viner.
- Gästbemötande, service och försäljning.
- Ergonomi, hygien och ändamålsenlig klädsel.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **i samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften. Eleven utför **med viss säkerhet** festupppdukningar och servettbrytningar.

Eleven presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån meny och dryckeslista. Dessutom utför eleven med **visst** handlag tillagning, uppläggning och servering av maträtter vid gästens bord samt servering av dryck. Eleven dekanterar **med viss säkerhet** viner. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **i samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert både för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **enkla** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften. Eleven utför **med viss säkerhet** festupppdukningar och servettbrytningar.

Eleven presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån meny och dryckeslista. Dessutom utför eleven med **gott** handlag tillagning, uppläggning och servering av maträtter vid gästens bord samt servering av dryck. Eleven dekanterar **med viss säkerhet** viner. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert både för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften. Eleven utför **med säkerhet** festupppdukningar och servettbrytningar.

Eleven presenterar och rekommenderar **med säkerhet** mat och dryck utifrån meny och dryckeslista. Dessutom utför eleven med **mycket gott** handlag tillagning, uppläggning och servering av maträtter vid gästens bord samt servering av dryck. Eleven dekanterar **med säkerhet** viner. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som säkert både för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Servering 1, 100 poäng

Kurskod: SERSER01

Kursen servering 1 omfattar punkterna 1–8 under rubriken Ämnets syfte, med särskild betoning på punkterna 1–3 och 7. I kursen behandlas grundläggande färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Metoder, material, redskap och annan utrustning som används vid servering.
- Uppdukningar i matsal.
- Arbetsorganisation och servering av mat och dryck i matsal.
- Bärtekniker i matsal.
- Olika typer av serveringssätt, till exempel fatsservering och buffésservering.
- Matsedlars och dryckeslistors uppbyggnad.
- Ansvarsfull alkoholservering och alkoholpolitik.
- Kommunikation, både verbal och icke verbal, gästbemötande, service och försäljning.
- Kassaarbete och kassarutiner.
- Lagar och andra bestämmelser inom området, till exempel i fråga om hygien, ergonomi och säkerhet samt ändamålsenlig klädsel.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal. I planeringen väljer eleven **i samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån en given meny och dryckeslista samt utför med **visst** handlag servering av mat och dryck i gästmatsal. Eleven arbetar **med viss säkerhet** utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholservering. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **i samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också kassaarbete **i samråd** med handledare.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **enkla** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån en given meny och dryckeslista samt utför med **gott** handlag servering av mat och dryck i gästmatsal. Eleven arbetar **med viss säkerhet** utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholserving. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också kassaarbete **efter samråd** med handledare.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven presenterar och rekommenderar **med säkerhet** mat och dryck utifrån en given meny och dryckeslista samt utför med **mycket gott** handlag servering av mat och dryck i gästmatsal. Eleven arbetar **med säkerhet** utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholserving. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också kassaarbete **efter samråd** med handledare.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Servering 2, 200 poäng

Kurskod: SERSER02

Kursen servering 2 omfattar punkterna 1–8 under rubriken Ämnets syfte, med särskild betoning på punkterna 1–6. I kursen behandlas fördjupade färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Metoder, material, redskap och annan utrustning som används vid servering i matsal.
- Uppdukningar i matsal med specialbestick för olika typer av menyer.
- Trender och koncept för uppdukning och servering.
- Arbetsorganisation och samverkan i gästmatsal.
- Bärtekniker i matsal.
- Servering och uppläggning av mat vid bord i matsal.
- Matsedlar, deras uppbyggnad och innehåll samt måltidsrätter och matlagningstermer.
- Dryckesservering.
- Gästbemötande, service och försäljning.
- Kassaarbete, kassarutiner och redovisning.
- Kalkylering och prissättning.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser inom området.
- Hygien och ändamålsenlig klädsel.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **i samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån såväl tillfälle som given meny och dryckeslista samt utför med **visst** handlag servering av mat och dryck i gästmatsal. Eleven arbetar **med viss säkerhet** utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholservice. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **i samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också kassaarbete och kassaredovisning **i samråd** med handledare.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **enkla** omdömen.

När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån såväl tillfälle som given meny och dryckeslista samt utför med **gott** handlag servering av mat och dryck i gästmatsal. Eleven arbetar **med viss säkerhet** utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholserving. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också kassaarbete och kassaredovisning **efter samråd** med handledare.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven presenterar och rekommenderar **med säkerhet** mat och dryck utifrån såväl tillfälle som given meny och dryckeslista samt utför med **mycket gott** handlag servering av mat och dryck i gästmatsal. Eleven arbetar **med säkerhet** utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholserving. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också kassaarbete och kassaredovisning **efter samråd** med handledare.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.