

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN: TJENERUDDANNELSEN, GRUNDFORLØB 2



1. Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen

Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen tager udgangspunkt i skolen pædagogisk, didaktiske grundlag, der arbejder med fire overordnede dimensioner, der er fælles for alle uddannelserne:

- Dannelse
- Forventninger
- Professionalisme
- Træning.

De fire dimensioner udmøntes af underviserne tilpasset den specifikke uddannelse og egne pædagogiske tilgange.

Fælles for alle er imidlertid, at vi arbejder bevidst og systematisk med parametre som gentagelser, tilbagemeldinger, tryghed og fordybelse med eleverne. Alle uddannelser anvender derudover værkstedspædagogik, gæstelærere fra branchen og takt og tone til at styrke den faglige stolthed hos eleverne og hos os selv.

Denne pædagogisk, didaktiske tilgang tager afsæt i skolens seks værdier:

- *VI TROR PÅ DIG:* Vi bakker op om talent i alle former og afskygninger. Vi støtter dem, der gør og kan noget særligt, og vi skaber plads til alle dem, der har brug for særlig støtte. Vi satser på alle, der vil mestre vores håndværk.
- *VI DYRKER SANSELIGHED OG NYDELSE:* Med respekt for råvarer, sensorik og måltidet skaber vi nydelse gennem mad, værtskab og gæstfrihed.
- *VI GØR EN FORSKEL:* For elever, mestre, branche og samfund. Gennem mad, måltider og gæstfrihed vil vi gøre en forskel for en bedre verden.
- *VI ER MODIGE OG NYSGERRIGE:* Vi eksperimenterer og lærer nyt, mens vi holder håndværket i hævd. Vi er ikke bange for at gå forrest eller begå fejl.
- *VI GØR OS UMAGE:* Vi er ambitiøse på egne og andres vegne. Vi gør det, vi siger. Vi praktiserer, det vi lærer og tror på.
- *VI ARBEJDER SAMMEN OG HJÆLPER HINANDEN:* Vi samarbejder tillidsfuldt og hjælpes ad. Både på tværs af branchen, ude i verden og internt på skolen.

Se skolens pædagogisk, didaktiske grundlag her <https://hrs.dk/om-skolen/kvalitet>

2. Uddannelsens indhold

Uddannelsen består af følgende [TEMAER/FAG/ELEMENTER]:

Tema	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Værtskab & Gæsteforståelse	<p>Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.</p> <p>Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.</p> <p>Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene.</p>	<p>I Værtskab og Gæsteforståelse, skal eleverne lære gæsterne bedre at kende. Heri bliver der arbejdet med fagbegreberne som, verbal og nonverbal kommunikation. Kropssprog, gæstetyper & konflikthåndtering i gæstebetjening. Samt Gæstetyper, sprogbrug og tonen, både som tjener og som betjening af gæsterne.</p> <p>I læren om værtskab, vil der blive arbejdet med hvad det vil sige at være en god vært og yde værtskab for gæsten. Samt arbejdsmiljøet på arbejdspladsen – både det fysiske såvel som psykiske</p>	<p>Ved dagens afslutning bedømmes både elevernes måde at håndtere deres opgave, deres måde at samarbejde på, da der vil forekomme individuelle selvstændige arbejdsopgaver. Rollespil og fysiske arbejdsopgaver er en del af, læren om gæsteforståelsen og det perfekte værtskab-</p>	<p>Eleverne bedømmes ud fra deltagelse og udvikling, fremlæggelser af forskellige relevante øvelser og opgaver</p>

<p>Bar og barista Støttebonusfag; "det syder og bobler"</p>	<p>Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke.</p> <p>Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer.</p>	<p>Temaet Bar & Barista ligger typisk i de første uger og indgår i en præsentation af undervisningsfaciliteterne, heri tjenerens bar- og kaffeområde. Eleverne få et mindre kaffekursus som omhandler brugen og håndtering af espresso maskiner og diverse mælkekaffer. Der testes og eksperimenteres og måske endda et "latte hjerte" bliver en færdighed.</p> <p>Der arbejdes i baren med klassiske og moderne cocktails ved brug af fremgangsmåder som shake, røre og bygge med det nødvendige barudstyr. Ugen afsluttes med en praktisk opgave, eksempelvis en fredagsbar eller anden</p>	<p>Eleven har kendskab til kaffens historie og kan lave en espressobaseret kaffe. Eleven kan arbejde ved en espressomaskine samt rengøre maskinen. Eleven har kendskab til forskellige bar-begreber såsom shake, røre og bygge samt arbejdet bag baren med barudstyr og har udført en fysisk øvelse eller opgave, som omhandler enten kaffe eller bar.</p>	<p>Eleverne bedømmes ud fra deltagelse og udvikling, fremlæggelser af forskellige relevante øvelser og opgaver</p>
--	---	--	--	--

		<p>præsentation af hvad eleverne har lært og gennemgået i forløbet</p> <p>Støttebonusfag; ”det syder og bobler”</p> <p>Drikkevarer både med og uden alkohol, er en stor del af Tjenerens arbejde og er i sammenspil med maden og værtskabet det der skaber helhedsoplevelsen for vore gæster.</p> <p>I faget, bliver der arbejdet og produceret lav-alkoholiske drikkevarer, ud fra forskellige gærings- og produktionsprocesser. Kunsten er at udover at producere de lav-alkoholiske drikkevarer, også at kunne sætte det til maden og fortælle om hvorfor matchet går hånd i hånd. Fermentering er i</p>		
--	--	--	--	--

		<p>højsædet og alkoholbestemmelser samt mikroorganismer er fokuspunkterne.</p> <p>Der dykkes ned i den mikrobiologiske og sensoriske verden og gøres klogere på, de forskellige former for lav-alkoholiske drikkevarer.</p> <p>Indhold i undervisningen</p>		
<p>Vinens verden</p> <p>Meritfag: om vin</p>	<p>Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.</p>	<p>Et indblik i Vinens Verden ved grundlæggende undervisning i fremstilling og produktion.</p> <p>Der tages udgangspunkt i Frankrig heri områderne - Alsace, Champagne (og bobler generelt), Loire, Bordeaux, Rhône</p>	<p>Eleven har en grundforståelse for vin og dens tilblivelse, fra mark, til kælder og til flaske. Vinproduktionsmetoder er gennemgået og udvalgte franske vinområder arbejdes med og i hvert område afsluttes med en mindre</p>	

		<p>(Sydfrankrig), Bourgogne og Jura.</p> <p>Der vil undervises i uddybende principper for vindyrkning, fremstilling, vintyper, oprindelse, serveringsregler samt historie.</p> <p>Smagninger af vine fra de gængse områder og et sensorisk vinsprog bliver omdrejningspunktet, ud fra et smageskema.</p>	<p>quiz eller opsummering. Eleverne blive løbende evalueret og individuelle samt gruppeopgaver, arbejdes der på løbende.</p>	
<p>Gastronomi, Menulære og Naturfag - i køkkenet</p>	<p>Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.</p> <p>Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.</p>	<p>teamet Gastronomi centrerer sig om den klassiske gastronomi og i faget Menulære, arbejdes der med at sammensætte en korrekt menu ud fra givne krav såsom sæson, anledning, antal personer og retter.</p>	<p>Eleverne evalueres løbende i fremstilling af de forskellige retter ud fra givne opskrifter hvor der hele tiden gives ”råd og vink” til løsning af opgaven.</p>	<p>Eleverne bedømmes ud fra deltagelse og udvikling, fremlæggelser af forskellige relevante øvelser og opgaver</p>

	<p>Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.</p> <p>Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.</p> <p>Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.</p> <p>Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.</p> <p>Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende</p>	<p>Undervisningen foregår primært i køkkenet, hvor maden og råvarernes forskellige tilberedningsmetoder er omdrejningspunktet. Efterfølgende en snak om hvordan dette, vil se ud en menu opbygning</p> <p>Der tages som nævnt udgangspunkt i tilberedningsmetoderne og de enkelte råvarer inden for kategorierne kød, fjerkræ, fisk, skal-og bløddyr og grøntsager. - og ligeså retter med desserter og ost vil være at finde i pensumplanen.</p>	<p>Ved dagens afslutning bedømmes både elevernes måde at håndtere deres opgave, deres måde at samarbejde på og afsluttende bedømmes det færdige resultat af underviserne.</p> <p>Efterfølgende bedømmes der også ved en skriftlig opgave som eleverne præsenterer mundtligt hvor de redegør for tilberedningsmetoderne og deres anvendelse.</p> <p>Eleverne bedømmes i deres afsluttende opgave omkring at kunne gøre brug af gastronomien og kunne anvende den til menusammensætning i de forskellige måltider på dagen.</p>	
--	--	---	---	--

	energi, økologi og bæredygtighed.		Eleverne bedømmes også i deres individuelle afleveringer	
Praktisk tjenerarbejde Restaurantugen	<p>Eleven kan foretage enkel opdækning, servering og afrydning.</p> <p>Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.</p> <p>Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.</p> <p>Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.</p> <p>Eleven kan anvende it-værktøjer til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.</p> <p>Eleven kan genkende sammenhænge og</p>	<p>Praktisk tjenerarbejde handler om at få styr på opdækningsreglerne, hvor mange retter og drikkevarer må der dækkes op til samt hvordan tjeneren kan dække et flot bord efter reglerne til en bestemt fest heri en anledning. De rigtige farver og pynt skal vælges og mindre dekorationer som laves, som fuldender borddækningen.</p> <p>At kunne anvende de forskellige serveringsformer; at kunne bære tallerkener samt afrydde korrekt. Servere fra den rigtige side og andet som kan udtrykke tjenerens faglighed.</p>	Eleverne evalueres i forbindelse med deres praktiske gøremål-opdækning, at kunne bære tallerkener at kunne rydde af, at kunne servere fra den rigtige side, at kunne yde mersalg, at kunne "seate" gæsterne, at kunne give gæsterne den bedste oplevelse og yde service. Når de praktiske opgaver er udfyldt, er eleverne blevet bedømt både som en fælles team men også den enkelte elev, har underviseren været i stand til at bedømme.	Eleverne bedømmes ud fra deltagelse og udvikling, fremlæggelser af forskellige relevante øvelser og opgaver

	<p>påvirkninger mellem dansk og international madkultur.</p>	<p>Faget tager også udgangspunkt i Tjenerbogen, hvor praktiske øvelser som; filetering af fisk, tranchering, mixning af en salat ved gæstens bord flamberer pandekager, frugt, muslinger eller andet foran gæstens bord kan forekomme, alt efter sæson.</p> <p>I dette fag afvikles også forskellige former for arrangementer som er på skolen, det kan dimissioner for ny udlærte svende, Årets Ret, Skills eller andet der måtte byde sig på skolen. Ydermere skal klassen/eleverne også varetage skolen elevdrevne Restaurant, varighed én uge. I restauranten kommer de omkring opgaver som i dagligdagen også gøres ude i virkeligheden. Fællesskab og samarbejde er i højsædet.</p>		
--	--	--	--	--

		<p>Arbejds miljø – hvordan vi kommunikerer med hinanden og gæsterne, oplevelse vs. service – hvad er forskellen, verdensrestaurant, fransk køkken, bistro eller andre restauranttyper kan komme på tale, her er masser af muligheder.</p> <p>Men den største mulighed ligger i at drive en restaurant på skolen, som forsøger at skabe et så virkelighedsnært billede som det er muligt – med 'rigtige gæster', daglig to-do-lister, briefings, feedback, mersalg og tværfagligt arbejde med andre elever på skolen. Ugen i restauranten indledes altid med introduktion til hvad der skal ske og hvilke forventninger vi hver især måtte have til ugen. Samarbejde om</p>		
--	--	--	--	--

		<p>ugen og inddeling af arbejdsopgaver. 3 meter reglen, golden circle, kontaktpunkter og i nogle tilfælde også samarbejde med køkkenet om de sidste ændringer i menuen.</p>		
<p>Virkelige liv</p>	<p>Den virksomhedsforlagte undervisning er et led i elevens uddannelse og skal via forskellige arbejdsopgaver på restauranterne, give eleven grundlag for at kvalificere sit valg af uddannelse.</p>	<p>Eleven skaber selv kontakt til virksomhed, faglærer understøtter i søgningsprocessen</p>	<p>Kan se de gennemgående teorier anvendt i praksis. Kan afprøve det praktiske daglige arbejde under vejledning i branchen. Kan opleve branchens kultur og arbejdsmiljø.</p> <p>Opnår større bevidsthed om sine muligheder og ønsker for kommende praktikplads.</p>	

3. Grundfag, certifikatfag og støtte-/bonusfag **[KUN GRUNDFORLØB! ANDET TIL HOVEDFORLØB]**

Uddannelsen indeholder derudover af følgende

Grundfag

Fag	Beskrivelse
Dansk E	<p>I faget dansk arbejdes der med forskellige genrer inden for fiktion og non-fiktion. Der arbejdes med et bredt udvalg af udtryksformer, der giver en indsigt og faglig viden om faget.</p> <p>Materialet er udvalgt til at give eleverne redskaber til at fungere i den branche, de er på vej ind i.</p> <p>Der differentieres i undervisningen, så den enkelte elev får så optimalt et udbytte af undervisningen som mulig.</p> <p>Undervisningen leder frem mod en eksamen, hvor eleverne vurderes individuelt på faglige kundskaber, evne til at benytte tillærte færdigheder i relevante sammenhænge, samt evne til refleksion.</p>
Naturfag E	<p>Eleverne kan ud fra deres praktisk og teoretiske undervisning, udarbejde relevante fysiske, kemiske og matematikfaglige beregninger i relation til gastronomien og drikkevarer.</p> <p>Eleverne arbejder eksperimentelt ud fra deres basisviden fra gastronomien og drikkevarekendskab og derigennem få en større forståelse for naturfag.</p>

	F.eks. I vores fermenterings-lab hvor vi kan arbejde eksperimenterende og undersøgende.
--	---

Certifikatfag

Fag	Beskrivelse
Førstehjælp og Brand	<p>Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne", efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. oktober 2020.</p> <p>Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse, efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.</p>
Hygiejne	<p>Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.</p> <p>Eleven kan forklare betydningen af sundhedsfremme og fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, herunder alment forekommende allergener og diætkrævende sygdomme.</p> <p>Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for fødevarerhygiejne og egenkontrol samt håndtering af personlig hygiejne.</p>

Støtte-/bonusfag

Fag	Beskrivelse
"det syder og bobler"	<p>Drikkevarer både med og uden alkohol, er en stor del af Tjenerens arbejde og er i sammenspil med maden og værtskabet det der skaber helhedsoplevelsen for vore gæster.</p> <p>I faget, bliver der arbejdet og produceret lav-alkoholiske drikkevarer, ud fra forskellige gærings- og produktionsprocesser. Kunsten er at udover at producere de lav-alkoholiske drikkevarer, også at kunne sætte det til maden og fortælle om hvorfor matchet går hånd i hånd. Fermentering er i højsædet og alkoholbestemmelser samt mikroorganismer er fokuspunkterne.</p> <p>Der dykkes ned i den mikrobiologiske og sensoriske verden og gøres klogere på, de forskellige former for lav-alkoholiske drikkevarer.</p>

Beskrivelse af Meritfag:

Meritfag udbydes primært til elever på G2 der har merit for grundfaget Dansk – E niveau. Dette hvis eleven ikke ønsker at højne sit niveau op til C – niveau, i stedet for meritten.

Alle vores meritfag kører som e-learning, med en kontaktlærer til hjælp omkring sparring, rettelse af opgaver mv. Vores e-learningfag kan variere, og udbuddet kan se ud som følger: Vin, Tysk niveau E/D, Dansk C (Du følger et hold med differentieret undervisning og kan kun vælges, hvis du får merit for Dansk E)

4. Prøver/eksamen

Hygiejneprøve/test?

Førstehjælpsprøve/test?

Udtrækseksamen i grundfag- Dansk eller Naturfag

Grundforløbsprøve

I forbindelse med afvikling af GF-prøven tages der udgangspunkt i nedenstående opgave

Prøven består af flere elementer og prøven afvikles over flere dage-

Opgave A

Du skal arbejde med følgende

Med udgangspunkt i nedenstående skal du vælge en anledning

Anledninger:

Barnedåb (dreng / pige)

Bryllup

Kobberbryllup

Sølvbryllup

Studerterfest

Midsommerfest

Rund fødselsdag (30 år – 40 år – 50 år eller 60 år)- mand /kvinde

I opgaven skal dit valg af anledning beskrives

Du bestemmer selv dato for afvikling af festen som skal indeholde forslag på;

1. *velkomst drik*

2. en 4-retters menu med gæsteforklaring og drikkevarer,
3. kaffe avec
4. forslag på et par cocktails som matcher dit valg af tema
5. endelig vil gæsten gerne have lidt "skrub af mad" med forslag på øl og beskrivelse heraf (gerne fra mindre lokalt bryggeri)

Der er indbudt i alt 50 gæster

I forbindelse med festen vil der **være tale og sang- hvordan vil du håndtere dette?**

Det er et **krav** at der fokuseres på danske råvarer og danske produkter, og vine fra Frankrig

Der skal ved prøvens praktiske afvikling ligge en renskrevet beskrivelse, indeholdende ovenstående

På dagen for afvikling af den praktiske prøve skal du dække bord til 4 couverter ud fra din skrevne opgave (menu med vine) - til løsning af denne del vil du have 2 ½ time som også indbefatter udførelse af anden praktisk opgave B- du bestemmer selv hvordan du vil pynte dit bord til anledningen – pynt og dekoration skal være klargjort inden prøvedagen

Du må gerne medbringe egne materialer til denne del af opgaven

Du vil efterfølgende blive bedt om en præsentation af dit bord

Er der retter du ikke kan dække op til skal du blot notere det i forbindelse med din skrevne opgave

Opgave B

Den praktiske opgave B kan bestå af enten flambering / tranchering/ filetering/ mixning af emne eller bararbejde

Skolen har bestemt hvilke emner du kan komme op i - men du vælger selv.

Dit valg skal du informere din lærer om den første dag, du arbejder med grundforløbsprojektet

Ved afvikling af grundforløbsprøven udføres denne del af prøven samtidig med, at du arbejder med opgave A-

Til den praktiske opgave B henter du selv hvad du skal bruge fra buffet- udfører opgaven og anretter denne foran censor og lærer- og som stiller spørgsmål undervejs
og du står selv for at aflevere en ren arbejdsstilling til din kollega, hvilket også er en del af opgaven.

I denne del af opgaven skal der fremstilles til 2 cov.

Ud over dette vil der i grundforløbsugen være placeret en fælles praktisk opgave (Fredag) hvor I skal samarbejde og indgå i samarbejde med andre

Tidsplan

Tirsdag ugen før GF-prøven- 2. sidste uge

Udlevering og gennemgang af opgave

Hvilken anledning?- valg af anledning skal vælges i dag-besked til underviser

Valg af opgave B meddeles underviser

onsdag

Der arbejdes med beskrivelse af anledning og opgaven-der er mulighed for hjælp til at sammensætte vine til sin menu

torsdag

Der arbejdes videre med opgaven herunder

menu og drikkevarer og individuel hjælp til opgaven

Første modul vil jeg gerne tale med hver enkelt om pynt til jeres anledning

Fredag

Dagen i dag er en praktisk samarbejdsøvelse med klargøring og afvikling af arbejde i restauranten Jeg/vi sætter rammerne og I fylder dem ud ☺

Denne del indgår også i jeres prøve

Mandag ugen for GF-prøven den sidste uge

Dagen i dag er din egen til at få det sidste på plads

Tirsdag

Nu er du ved at være klar med din opgave så du kan printe denne– både beskrivelse og menu/drikkevare kort – der skal være et eksemplar ved dit bord og et til censor, et til din lærer og et til dig selv

Spørgsmål om praktiske opgaver kan der også fokuseres på i dag

Onsdag

Dagen i dag er sat af til klargøring – dette er en fælles opgave som indgår i jeres prøve

Alt service findes frem og pudses- (glas, bestik og hvad der ellers skal bruges på bordet)

Alt skal gøres klar til praktiske opgaver

Er der nogle der har ønske til blomster, er de det første der skal ordnes

Om eftermiddagen vil der være mulighed for at fremstille egen dekoration og pynt

Torsdag

Afvikling af Grundforløbsprøve

Prøven begynder præcis kl. 8.00 – men I møder kl.7.45 – så I er klar til kl. 8.00

Sørg for I har fået morgenmad inden

Prøverne bedømmes med BESTÅET/IKKE BESTÅET

Fredag afslutning for alle med et stort tillykke og på gensyn ☺ og ønsket om al muligt held og lykke på jeres nye arbejdspladser.

5. Formalia

Link til bekendtgørelser ; [Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til tjener file:///C:/Users/sm/Downloads/DA862%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/sm/Downloads/DA862%20(3).pdf)

Link til uddannelsesordning;

https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/Reports/VisRapport.aspx?rapport_navn=UddannelsesordningUdvidet.rpt&rapport_type=1&where_clause=%2BLv2ihn6ZeMLkkY5%2BCx%2Fu1Sz26sFbIUbtqnrnwev%2BbXSANI8D0o7VzigsQIeueaJDOcrv%2FyhGIaaeKgZkG3JBLY4qKLYLK8%2FYg96Uopr%2F0%2F4egkfCryNHNmEK6L2eHYIFFojEU%2Fkub778ZVhm51JcvxgigRWKmhciJP5qd8rAUWobpDb0MXRY0g4t%2BjCWHVs5WuXB%2BvpOpF4gzIP6hvsvsxgigRWKmhciJP5qd8rBHmCZpnBlGuQF5VbTRkD1kJbGSP%2Brcclov0u7GTIZvva%3D%3D¶m_clause=QbN37spYIuZ16W%2BgwZfBSM9SBych%2FDYVYKbOkbZFSzSpl4nfGYoq09ZqkCzXpkjU

Denne lokale uddannelsesplan revideres næste gang foråret 2023 i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg.