

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN: TJENERUDDANNELSEN – FØRSTE HOVEDFORLØB



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]: **Servering 1, Gæstebetjening, Gastronomi og drikkevarer, Digitalt værtskab, Arbejds miljø**

Fag	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Servering 1	<p>Eleven kan foretage fadservering, tallerkenserivering samt anrette til buffet</p> <p>Eleven kan forklare hvorledes servering foretages under hensyntagen til taler og sange</p> <p>Eleven kan forklare og indrette lokaler til selskaber og konferencer</p> <p>Eleven kan forklare og dække op til selskaber og konferencer efter de faglige regler for borddækning</p> <p>Eleven kan forklare, bestille og udføre borddekoration, herunder</p>	<p>Mixologi Rør, byg, shake – grundlæggende principper i bararbejde. Klassiske cocktails – hvorfor, smag. (arbejdes med i drikkevarer og spiritus)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espresso Martini • Mojito • Martini • Mocktails <p>Before-, after dinner, all-day cocktails og drinks til mange.</p> <p>Restauranten (introduktion), fad, stikbord, engelsk, fransk. Mersalg.</p> <p>Buffet Borddækning plus opdækningsregler</p> <p>Dekorationer Borddækning, facade, buffetdekorationer.</p> <p>Farver. Blomster, grøntsager og andet dekorativt</p> <p>Pynt og bordets udtryk – hvad skaber stemningen? (Indretning af lokale og anledning – begravelse, bryllup).</p> <p>Farver og striber – betydning og kombination.</p>	<p>Fremstilling og forståelse af/for klassiske cocktails – både individuelt og i grupper.</p> <p>Teoretisk viden om de anvendte spiritusser – gruppearbejde, der fører til præsentation og en individuel større skriftlig spiritusopgave.</p> <p>Gennemgang af opdækningsregler – ud fra tjenerbogen.</p> <p>Opdækning med fokus på selskab og conference i grupper og præsenterer bordet/anledningen for resten af klassen.</p> <p>Praktisk arbejde i restauranten, med fokus på serveringsformer, salg og dekoration/indretning af lokale.</p>	<p>Eleven kan lave klassiske cocktails. Vise grundlæggende forståelse for arbejdet i baren.</p> <p>Forklare råvarer og teknikker anvendt i baren.</p> <p>Eleven kan dække korrekt op – med forståelse for forskellige menuer og anledninger. Viser og forstår at farve og dekorationer af bordet/lokalet har stor betydning for helheden.</p> <p>Eleven kan servere ved brug af og med forståelse for forskellige serveringsformer. Og kan desuden sælge og mersælge et produkt.</p>

	<p>blomsterdekoration og andre dekorationsopgaver</p> <p>Eleven kan forklare og udføre afrydning</p> <p>Eleven kan mixe og servere drinks</p> <p>Eleven kan forklare gæster om selskabsmenuer</p> <p>Eleven kan modtage bestilling og videregiver gæstens bestilling til køkkenet</p>	<p>Restaurant</p>		
Gæstebetjening	<p>Eleven kan forklare begreber inden for gæstepsykologi, herunder kropssprog (bevidst-ubevidst), non-verbal kommunikation, dobbeltsignaler, transaktionsanalyse, spejling af et andet menneske, aktiv lytning m.fl.</p>	<p>Verbal og nonverbal kommunikation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kropssprog – dobbeltsignaler, transaktionsanalyser. • Gæstetyper – humøret, (u)tilfredse gæster. • Konflikthåndtering i gæstebetjening. <p>Lovgivning om betaling</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gavekort og depositum – regler. • Dankort, mobilepay, overførsler, udenlandsk valuta (PBS), gebyrer. • AMX, Diners, deals, forudbetaling. <p>Gæstetyper og anledninger</p>	<p>Samtale om kommunikationsformer og måder at håndtere og samarbejde hinanden og gæster på.</p> <p>Rollespilsøvelser.</p> <p>Teoretisk gennemgang i plenum. Inddragelse af elevernes egne erfaringer.</p> <p>Gennemgang, i plenum og via dialog, af elevernes restauranters måde at</p>	<p>Eleven skal have kendskab til, forståelse for og refleksionsevne for forskellige gæstetyper og kommunikationsformer.</p> <p>Eleven kan anvende og benytte forskellige betalingsmidler. Eleven kan forklare gebyr/valuta. Eleven har kendskab til</p>

	<p>Eleven kan forklare forskellen mellem forskellige gæstetyper</p> <p>Eleven kan forklare hvorledes konflikthåndtering i gæstebetjeningen kan varetages</p> <p>Eleven kan forklare hvorledes situations- og rollebestemt kommunikation med gæsten og kollegaer kan foretages</p> <p>Eleven kan forklare og vise hvordan denne vil anvende viden om forskellige typer af anledning og hvilke karakteristika, der er ved disse</p> <p>Eleven kan afregne med gæsten og modtage betalingsmidler</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fra dåb til begravelse. • Traditioner. • Segmenter - familie, par, bryllup i diverse landsdele <p>Salgsbrev/tilbudsbrev</p> <p>Restaurantuge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klargøring til restaurant : forberedelse/samarbejde med kokkeklassen og klargøring af drikkevarer osv. til restauranten. 	<p>arbejde med gavekort, og betalingsformer og depositumsregler. Gennemgang af segmenter og forskelligheden af gæster og anledningen. Og individuel udarbejdelse af salgsbrev/tilbudsbrev udfra stillet caseopgave.</p> <p>Planlægning og klargøring til restaurant uge, heri produktion af diverse drikkevarer.</p>	<p>gældende afbestillingsregler.</p> <p>Eleven kan udforme et salgsbrev/tilbudsbrev, der tager højde i gæsternes ønsker og branchens regler.</p> <p>Elev skal kunne planlægge diverse praktiske opgaver relateret til en praktisk uge i restauranten. Herunder lave vagtplan, bestille af varer til drikkevarer, produktion af drikkevarer.</p>
--	---	---	--	---

	Eleven har viden om regler og love i forbindelse med betalingsmidler			
Gastronomi og drikkevarer	<p>Eleven kan forklare grundlæggende principper for gastronomi</p> <p>Eleven kan sammensætte simple menuer</p> <p>Eleven kan sammensætte menu og drikkevarer</p> <p>Eleven kan anvende viden om gastronomi og drikkevarer i gæsteforklaringer</p> <p>Eleven kan på et grundlæggende niveau forklare principper for vindyrkning, fremstillingsmetoder, oprindelse og</p>	<p>Vin</p> <p>Fremstilling og produktion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stille vin (rød-, hvidvin, søde vine), mousserende, hedvin, brændevin. <p>Vinsmagings ABC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Smagskartotek – med elevernes egne sætninger om druen/vinen. • Smagsteknik – på vores måde. • Dansk vin og frugtvin. • Aromahjul – elevernes egne ord/noter. • Åbning/dekantering ved smagning. <p>Frankrig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, vintyper, oprindelse, serveringsregler, historie, lovgivning og gængse områder - Alsace, Champagne, Loire, Bordeaux, Rhone, Bourgogne, (Sydfrankrig, Jura) <p>Italien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, vintyper, oprindelse, serveringsregler, historie, lovgivning og gængse områder - 	<p>Introduktion til vinens verden. Fælles gennemgang af forskellige vintyper herunder fremstillingsmetoder.</p> <p>Introduktion til smageteknik – herunder øvelse med de 5 grundsmage.</p> <p>Udarbejdelse af elevernes eget smagskartotek.</p> <p>Praktisk tjenerarbejde i form af åbning/dekantering af vine.</p> <p>Fælles vinsmagninger, med fokus på at beskrive med sine egne ord.</p> <p>Fælles undervisning i Frankrig og Italien og landenes underområder.</p> <p>Via gruppearbejde fordyber eleverne sig i</p>	<p>Eleven kan forklare grundlæggende om fremstilling/produktion af vin, herunder de forskellige vintyper.</p> <p>Eleverne kan deltage i og afvikle vinsmagninger med fokus på smageteknik og herunder have bred ordvalg indenfor smagsaromaer.</p> <p>Herunder kombination med mad, hvor de 5 grundsmage kan bruges som fokuspunkter.</p> <p>Eleven kan videreformidle grundlæggende viden om Frankrig og Italien som vinlande. Herunder underområderne og deres individuelle fokuspunkter.</p>

	<p>serveringsregler for udvalgte vine og andre drikkevarer</p> <p>Eleven kan på grundlæggende niveau forklare vinens historie, fransk vinlovgivning og franske vinområder</p> <p>Eleven kan på grundlæggende niveau forklare forskellige vintyper, spiritus og øl</p> <p>Eleven kan på grundlæggende niveau forklare om kolde og varme drikke uden alkohol</p> <p>Eleven kan på grundlæggende niveau forklare om vine fra forskellige lande i Europa samt lande uden for Europa</p>	<p>Piemonte, Veneto, Toscana (Lombardiet, Sicilien, Friuli)</p> <p>Øl</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fremstilling: Besøg TO ØL mm. <p>Spiritus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pot og patentstil. • Ægte og uægte • Vodka, gin, tequila, rom, akvavit/snaps, cognac, likør. • Generel lovgivning for drikkevaretyper. • CPH Distillery <p>Alkohol frie drikkevarer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduktion (til brug i restaurant) • Teer, juicer, lemonade, iste, kombucha, vandkefir. <p>Kaffe og te</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thilde Maarbjerg. • Grundlæggende om te og kaffe. <p>Gastronomi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tilberedningsmetoder • Sæsontabel • Supper og saucer • Kød, fisk og skaldyr • Ost - fremstilling – HKI • Kaviar og trøffel <p>Menu sammensætning</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassisk menuopbygning • 3-retters menuskrivning 	<p>områdernes principper ud fra udleveret materiale.</p> <p>Udarbejdelse af plancer og fremlæggelse disse.</p> <p>Fælles undervisning samt lektielæsning om øllets verden. Kort introduktion til ølfremstilling og tur til Bryggeri.</p> <p>Fælles undervisning i hvordan man laver spiritus herunder destillering. Gennemgang af destillerings metoderne Pot-still og Patent-still. Lovgivning. På tur til Destilleri, for at få en visuel forståelse</p> <p>Fælles undervisning i alkohol frie drikkevarer, hvordan de fremstilles, hvordan de kan benyttes og hvilken betydning det har for drikke-segmentet af gæster.</p> <p>Gæstelærer i form af et alkoholfrit brand, der vil</p>	<p>Eleven skal kunne bruge den teoretiske viden i kombination med den gastronomiske viden, til sammensætning af menu og vinmenu.</p> <p>Eleven skal kunne bruge og forklare grundlæggende viden om øl, herunder fremstilling, typer og anvendelse.</p> <p>Eleven skal kunne bruge den teoretiske viden i kombination med den gastronomiske viden til at sammensætte mad og øl.</p> <p>Eleven skal kunne videreforme grundlæggende viden om destillering. Herunder kunne forklare forskellen på destillerings metoder - pot-still og patent-still.</p> <p>Eleven skal have kendskab til lovgivning inden for spiritus.</p>
--	---	--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> A la carte, frokost, morgenmad, buffet, selskabsmenu (konference), sharefood 	<p>fortælle om deres rejse med produkterne. Produktion af alkoholfrie drikkevarer til brug i restauranten.</p> <p>Fælles undervisning samt smagning af kaffe og the. Besøg på kafferisteri, for at forstå vejen fra plante til kaffe, inkl. brygning af kaffe..</p> <p>Fælles teoretisk undervisning i gastronomi, herunder sæsoner, tilberedningsmetoder, supper/saucer, kartofler, kød/fisk/skaldyr/vildt og ost. Praktisk arbejde i køkkenet, samt skriftlige opgaver.</p> <p>Fælles undervisning i klassisk menuopbygning. Individuel udarbejdelse af 3-retters aftenmenu, som senere skal lede til opdækning af et bord i</p>	<p>Eleven skal kunne forklare grundlæggende viden om forskellige typer spiritus (bar relateret) samt have kendskab til forskellige producenter/brands. Eleven skal have kendskab til brug af spiritus i cocktails.</p> <p>Eleven skal kunne forklare om alkoholfrie drikkevarer, samt anvende dem i relation til anledninger/gæstetyper. Eleven skal kunne producere alkoholfrie drikkevarer.</p> <p>Eleven skal have grundlæggende teoretisk viden til the og kaffe. Eleven skal kunne fremstille the og kaffe på et grundlæggende niveau ud fra teoretisk viden og praktisk øvelse.</p> <p>Eleven skal kunne bruge din grundlæggende</p>
--	--	--	--	---

			<p>relation til førnævnte opdækningsregler. Udarbejdelse af menukort ud fra teoretisk gennemgang af dagens øvrige måltider, samt sammensætte med klassiske drikkevarer. Rollespil bruges til at præsentere/gæsteforklare diverse menu.</p>	<p>teoretiske viden, til at kunne forklare omkring gastronomi samt sammensætningen mellem mad og drikke. Herunder tilberedningsmetoder, kendskab til diverse råvarer, sæsoner og sammensætninger.</p> <p>Eleven skal kunne udforme menu - ud fra alle dagens måltider, ved brug af klassisk menusammensætning og viden om diverse måltider.</p>
Digitalt værtskab	<p>Eleven kan anvende digitale teknologier til at udføre branchefaglig kalkulation og beregninger</p> <p>Eleven kan udarbejde et simpelt</p>	<p>Digitalt værtskab og marketing Indspark til den digitale verden</p> <p>Digitalt værtskab. Kommunikation på skrift.</p> <p>GDPR – grundlæggende.</p> <p>Markedsføring:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hvor kan man digitalt markedsføre sin virksomhed. 	<p>Indspark til viden om den digitale verden, ved brug af fælles oplæg. Herunder SoMe.</p> <p>Gæsterlærer fra Asnæs&Vangstrup.</p>	<p>Eleven kan bruge grundlæggende teoretisk viden om digitalværtskab, og kan praktisk anvende disse teknikker, fx. ved udformning af et salgsbrev, samt brug af SoMe.</p>

	<p>markedsføringstiltag for en virksomhed inden for hotel- og restaurationsbranchen på sociale medier eller en hjemmeside</p> <p>Eleven kan anvende online søgefunktioner</p> <p>Eleven kan forklare hvordan man sikre god digital adfærd</p> <p>Eleven kan forklare hvordan virksomheder i branchen anvender data til forskellige formål, herunder hvordan man beskytter gæstens data</p> <p>Eleven kan forklare Love og regler i forbindelse med data og hvordan data indsamles og opbevares</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Markedsføringstiltag for virksomheder for branchen <p>GDPR ifht gæsten.</p> <p>Love og regler for branchen</p> <p>Digitale teknologier/adfærd.</p> <p>Kalkulation</p>	<p>Grundlæggende teori om GDPR, som vil føre til gruppe arbejde, hvor eleverne skal arbejde med forskellige cases, der kunne opstå på deres praktiksted.</p> <p>Fælles gennemgang om vigtigheden af skriftligt værtskab, som tværfagligt kan bruges til udarbejdelse af salgsbrev/tilbudsbrev,</p> <p>Gennemgang af Horestas branchekutymer, ved at eleverne i grupper skal præsentere paragraffer og kommer med eksempler.</p> <p>Faktabaseret momsregning på klassen. Gennemgang af skatter, afgifter og moms.</p> <p>Opgaver med udgangspunkt i ovenstående.</p> <p>Introduktion til kalkulation. Hvad koster ting; kaffe, vi, servietter, beregning af indkøb vs. priser for gæsten.</p>	<p>Eleverne kan forholde sig kritisk til GDPR på baggrund af grundlæggende viden, og bruge dette i praktisk.</p> <p>Eleven kan anvende branchens afbestillingsregler, ved arbejde af planlægning af mindre eller større fiktive selskaber/konferencer.</p> <p>Elev skal kunne forklare grundlæggende viden omkring moms, skatter, afgifter, samt bruge dette i praktisk, i form af simple opgaver i relevans til branchen.</p> <p>Eleven skal kunne benytte sig af diverse formler indenfor kalkulation, som har relevans til tjenerfagligt arbejde.</p>
--	--	---	--	--

			Tjenerbogen har relevante opgaver, som løses i grupper.	
Arbejds miljø	<p>Eleven kan anvende viden om personlig hygiejne og fødevarerhygiejne ved servering</p> <p>Eleven kan forklare hvorfor hygiejneforskrifter skal anvendes</p> <p>Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler</p> <p>Eleven har viden om arbejdsmiljø - fysisk og psykisk</p> <p>Eleven har viden om APV og de for medarbejdere relevante regler i arbejdsmiljøloven</p> <p>Eleven kan anvende ergonomi i forskellige arbejdssituationer</p>	<p>Arbejds miljø</p> <ul style="list-style-type: none"> • APV • Konflikt håndtering, -typer. • Arbejds miljø - fysisk/psykisk • Sprogbrug og tonen. • Buffetregler og håndtering af råvarer, varighed, temperaturer. • Affaldssortering/-håndtering 	<p>Grundlæggende teori omkring, vigtigheden i at vide og kende til virksomhedens APV. Gennemgang af lovgivning omkring arbejdsmiljø. Der undervises i arbejdsmiljø i de 2 hovedemner.</p> <p>Fysisk og psykisk arbejdsmiljø</p> <p>Fysisk arbejdsmiljø</p> <p>Eleven undervises ergonomi, herunder tunge løft, de rette hjælpemidler til at flytte inventar og drikkevarer på.’</p> <p>Kan man gøre noget ved Støjgener, hvordan får man rette temperaturer i køkkenet og i restauranten. Mere ventilation eller lettere uniformer.</p> <p>Psykisk arbejdsmiljø</p> <p>undervises der i vigtigheden om at have en</p>	<p>Eleven har kendskab til og forstår betydningen af begreber som arbejdsmiljø, APV og bæredygtighed</p>

	<p>Eleven kan beskrive konflikter og eksempler på metoder til konflikthåndtering</p> <p>Eleven kan forklare, hvordan arbejdspladssikkerhed og arbejdsmiljø kan være med til at udvikle et godt arbejdsmiljø</p> <p>Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer og i dialogen med gæster</p>		<p>sundheds og rygepolitik i virksomheden.</p> <p>Hvordan konflikter løses, i form af en god tone mellem kollagerne.</p> <p>Hvordan man forebygger man stress og andre belastninger . Har man et godt Psykisk og fysisk arbejdsmiljø i virksomheden, eller har det et dårligt Psykisk eller fysisk arbejdsmiljø indflydelse på virksomhedens sygefravær.</p> <p>Eleven stilles en opgave i at kortlægges et problem fra deres arbejdsplads i arbejdsmiljø, og udarbejde en handleplan til at få løst problemet i deres arbejdsmiljø.</p> <p>Hygiejne.</p> <p>Teoretisk gennemgang af håndtering af råvarer .</p> <p>Hvilke temperaturer skal diverse råvarer have ved modtagelsen, og hvilke</p>	
--	--	--	---	--

			<p>temperaturer ved opbevaring.</p> <p>Buffet.</p> <p>Opvarmningsregler, varmholdelses regler. Regler for retternes tid på buffeten, samt nedkølings regler.</p> <p>Egenkontrol</p> <p>Vedligehold af opvaskemaskine samt rengøring af denne.</p> <p>Håndtering af klude og viskestykker i tjenerbuffeten</p> <p>Affald.</p> <p>Gennemgang af en restaurants affald. Hvilke fraktioner , kan en restaurants affald deles op i og hvordan håndteres disse fraktioner på elevernes arbejdspladser. Hvordan bortskaffes fraktionerne, er der noget som har en værdig , som kan sælges og pengene fra salget bruges til drift af virksomheden.</p>	
--	--	--	--	--

			<p>Er der nogle af fraktionerne der kan genanvendes i virksomheden f. eks madspild eller drikkevaespild, Kaffe til iskaffe, reinkarneret brød. Marmelade af citruskræller.</p> <p>Mærkningsordninger. Bæredygtighed på hoteller og restauranter. Teori om det økologiske spisemærke, den grønne fjer. Green key. Svanemærket. Fairtraide og Direkt-traide UTZ Refoodmærket. Samt signalværdien af disse , samt problematikken om greenwashing.</p>	
--	--	--	--	--

EKSAMEN TIL KONFERENCE- SELSKABSTJENER/TRIN 1

Gældende regler <https://www.retsinformation.dk/eli/ta/2022/605>

Afsluttende prøve

§ 6. Uddannelsens afsluttende prøve afholdes som en del af sidste skoleperiode. Prøven skal afdække elevens opnåede kompetencer inden for uddannelsen. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen. Prøven består for så vidt angår:

Trin 1, konference- og selskabstjener, af et praktisk orienteret projekt og en mundtlig prøve. Prøven afholdes af skolen. Projektet tager udgangspunkt i obligatoriske uddannelsesspecifikke fag. Skolen tilrettelægger forløbet af projektet i samråd med det lokale uddannelsesudvalg. Projektet varer 0,5 uge med normal arbejdstid. Den mundtlige prøves varighed er på 20 minutter. Der medvirker en censor, der er udpeget af skolen. Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af projektet og den mundtlige præstation. Skolen orienterer det faglige udvalg om resultatet af den gennemførte prøve. En trinprøve kan kun aflægges af elever, som afslutter uddannelsen med det pågældende trin.

stk. 2. Grundelementer for prøven, der aflægges efter stk. 1, nr. 1, er følgende:

- 1) Mål og krav, hvorefter eleven skal demonstrere viden og færdigheder ved servering og opdækning samt forståelse for arbejdsmiljø og samarbejde.
- 2) Eksaminationsgrundlag, som udgøres af det faglige indhold i et praksisorienteret projekt.
- 3) Bedømmelsesgrundlag, som udgøres af elevens individuelle og samlede præstation i udførelse af det praktiskorienterede projekt og den mundtlige prøve.
- 4) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Skolen fastsætter nærmere bedømmelseskriterier. De lokalt fastsatte bedømmelseskriterier skal fremgå af skolens lokale undervisningsplan.

Opgaven til udlevering

Beskrivelse af case;

Danske designere for brugskunst inviterer kunstnere fra de andre nordiske lande til møde i 1 døgn, i sommerperioden for at aflægge besøg i Sydsjælland. Der er en overnatning og der er afsat en halv dag til mødeaktivitet og en halv dag til en social aktivitet. Der er 110 gæster og heriblandt 5 med cøliaki.

Det er din opgave at udarbejde et forslag/tilbud, med et detaljeret program for opholdet. Under udarbejdelsen skal målgruppen defineres og synliggøres. Under den detaljerede beskrivelse skal der foruden menu- og drikkevarerforslag også tænkes på, overnatning, transport, prisoverslag m.v. Drikkevarer til alle menuer skal gæsteforklares.

Format på opgaven;

Angiv elevnummer på forsiden. Navn må ikke påføres

Den udleverede projektopgave skal vedlægges besvarelserne som bilag 1.

Opgavens størrelse:

Max. 15 sider tekst og hertil evt. billeder, prislister, kildeangivelser m.v. *

* Reference til vinleverandør / importør skal vedlægges besvarelserne som bilag 2.

Aflevering;

Afleveringen skal laves som en rapport, omfattende et brev, et kontraktforslag/salgsbrev og et menu- og udflugtsforslag.

Yderligere:

I den skriftlige del skal der redegøres for:

1. Sæson / Årstid / Tidspunkt
2. Varekendskab: vine / mad
3. Et tilbud / salgsbrev
3. Menu sammensætning

4. Der skal ligge en køreplan / tidsplan for selskabet.
5. Vin forbrug skal kalkuleres
6. Planlægge en 3-retters menu med 3 vine
7. Forslag til andre vine ud fra indkøbte og natmad til selskabet.
8. hvordan et godt samarbejde kan have indflydelse på afvikling af et selskab

Der må gerne anvendes hjælpemidler for at finde opskrifter – vine til forslag i fagbøger, andre bøger, internet, m.m.

Udlevering af opgaven

Opgaven er individuel og tager udgangspunkt i en praktiskorienteret stillet case.

Opgaven udleveres på kl. 8.00 og afleveres 0,5 uge efter digitalt inden kl. 12.00.

Der sendes 2 eksemplarer

Eksamen;

Eksamen er mundtlig med udgangspunkt i den besvarende opgave og bedømmes efter bedømmelseskemaet

Eksaminationens varighed er 20 minutter med efterfølgende 10 minutters evaluering af lærer og censor.

Bedømmelse:

Elevens præstation bedømmes efter 7-trinsskalaen ud en samlet vurdering af projektet og den mundtlige præsentation. Bedømmelsen er på baggrund af bedømmelseskriterierne.

Bedømmere:

Tjenerfaglærer eksaminerer eleven. Skolens udpegede censor er beskikket til prøven for sikring af overholdelse af eksamensgrundlag. Eksaminator og censor beslutter ud fra bedømmelseskriterier (bilag 9) hvorvidt trin 1 er bestået om med hvilke karakter.

EKSAMEN TIL KONFERENCE- SELSKABSTJENER Bedømmelseskriterier for den mundtlig del/projektet	karakter: 7-trin Vægtning	Notat
Målgruppe Eleven skal have kendskab til, forståelse for og refleksionsevne for forskellige gæstetyper/målgrupper og kunne sammensætte et program til dem	10%	
Tilbud Eleven kan udforme et salgsbrev/tilbudsbrev, der tager højde i gæsternes ønsker og branchens regler	15%	
Køreplan Eleven kan forklare hvorledes servering foretages under hensyntagen til taler og sange samt lave en køre- og tidsplan	15%	
Menu sammensætning/sæson Eleven kan sammensætte menu og drikkevarer i relation til sæson samt anledning Eleven kan anvende viden om gastronomi og drikkevarer i gæsteforklaringer	25%	
Samarbejde/arbejds miljø	10 %	

Eleven skal have en forståelse for vigtigheden af at samarbejde og det gode arbejdsmiljø for at afvikle et selskab		
Drikkevarer/varekendskab/vinforbrug kalkuleres Eleven kan på grundlæggende niveau forklare om vine fra forskellige lande i Europa samt lande uden for Europa Eleven skal kunne benytte sig af diverse formler indenfor kalkulation, som har relevans til tjenerfagligt arbejde	25%	

7-trins-skalaen, der blev indført i 2007, indeholder karaktererne:

12 - gives for den fremragende præstation – svarende til 90-100%

10 - gives for den fortrinlige præstation – svarende til 80-90%

7 - gives for den gode præstation – svarende til 60-80 %

4 - gives for den jævne præstation- svarende til 40-60%

02 - gives for den tilstrækkelige præstation – svarende til 30-40%

00 - gives for den utilstrækkelige præstation svarende til 10-30 %

-3 - gives for den ringe præstation-svarende til 0-10%

5. Formalia

Link til bekendtgørelser <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2022/605>

Link til uddannelsesordning <https://uddannelsesadministration.dk/Uddannelsesordninger/26334/Uddannelseordning%20%20Tjener%2011.05.2021.pdf>

https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/Reports/VisRapport.aspx?rapport_navn=UddannelsesordningUdvidet.rpt&rapport_type=1&where_clause=%2BLv2ihn6ZeMLkkY5%2BCx%2Fu1Sz26sFbIUbtqnrnwew%2BbXSANI8D0o7VzjqsQIeueaJDOcrv%2FyhGIaaeKgZkG3JBLY4qKLYLK8%2FYg96Uopr%2F0%2Blo9MT511D24%2Beai0mjCpQRWjs%2BMU%2F19nlxndI%2FtoqsvsxgRgRWKmhciJP5qd8rD4LoSrvMjvMBwodU5ZmREgby1%2FG3Fst9vD4apNolKhEcvsxgRgRWKmhciJP5qd8rBHmCZpnBlGuQF5VbTRkD1kJbGSP%2Brcclov0u7GTIZvA%3D%3D¶m_clause=QbN37spYIuZ16W%2BgwZfBSM9SBych%2FDYVYKbOkbZFSzSpl4nfGYoq09ZqkCzXpkjU

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