

## Tjener 1

- i alt minimum 120 moduler.

### Servering 1 – 1,5 uge, 23 moduler, 7-trinsskala.

Borddækning plus opdækningsregler. (5 moduler)

Mixologi (6 moduler)

Rør, byg, shake – grundlæggende principper i bararbejde.

Klassiske cocktails – hvorfor, smag. (arbejdes med i drikkevarer og spiritus)

- Espresso Martini
- Mojito
- Martini
- Mocktails

Before-, after-, predinner cocktails.

Restauranten (introduktion), fad, stikbord, engelsk, fransk. Mersalg.

Buffet (tegning)

Dekorationer (3 moduler)

Borddækning, facade, buffetdekorationer.

Farver.

Blomster, grøntsager og andet dekorativt (bucket-bloom, tableism)

Pynt og bordets udtryk – hvad skaber stemningen?.

(Indretning af lokale og anledning – begravelse, bryllup).

Gæstelærer – blomsterdekoratøruddannelse tværfagligt?

Restaurant (9 moduler)

### Gæstebetjening HF1 – 1,5 uge, 21 moduler, 7-trinsskala.

Gæstepsykologi (3 moduler)

Verbal og nonverbal kommunikation.

Kropssprog – dobbeltsignaler, transaktionsanalyser.

Gæstetyper – humøret, (u)tilfredse gæster.

Konflikthåndtering i gæstebetjening.

'Rollepilsøvelse' – KBO – (still-billedserier eller film)

# Tjener LUP – 2021

MSG, KBO, RMB & HLI

## Lovgivning om betaling (2 moduler)

Gavekort og depositum – regler.

Dankort, mobile-pay, overførsler, udenlandsk valuta (PBS), gebyrer.

AMX, Diners, deals, forudbetaling.

## Gæstetyper og anledninger (4 moduler)

Fra dåb til begravelse.

Traditioner, Emma Gad.

Segmenter - familie, par, bryllup i 'Øster Bøvling'/Hellerup.

Farver og striber – betydning og kombination.

## Restaurant (12 moduler)

**Restaurant (værtskab), 16 moduler.** (tælles ikke med i samlet modulantal – blot for at synliggøre hvor det kommer fra)

Restaurantuge (8 moduler fra servering)

Restaurantuge (8 moduler – fra gæstebetjening - EVU Merit)

Klargøring til restaurant (5 moduler – EVU laver opgave af faglig relevans) (1 modul fra servering og 4 moduler fra gæstebetjening) forberedelse/samarbejde med kokkeklassen og klargøring af drikkevarer osv. til restauranten.

## **Gastronomi og drikkevarer 1 - 3,0 uger, 42 moduler, 7-trinsskala.**

### Vin (4 moduler)

Fremstilling og produktion

Stille vin (rød-, hvidvin, søde vine), mousserende, hedvin, brændevin.

Mads Rudolf.

### Frankrig (4 moduler)

Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, vintyper, oprindelse, serveringsregler, historie, lovgivning og gængse områder - Alsace, Champagne, Loire, Bordeaux, Rhone, Bourgogne, (Sydfrankrig, Jura)

### Italien (3 moduler)

Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, vintyper, oprindelse, serveringsregler, historie, lovgivning og gængse områder - Piemonte, Veneto, Toscana (Lombardiet, Sicilien, Friuli)

Vi vil skabe værtens bedste tjenere?

# Tjener LUP – 2021

MSG, KBO, RMB & HLI

## Vinsmagnings ABC (3 moduler)

Smagskartotek – med elevernes egne sætninger om druen/vinen.

Smagsteknik – på vores måde.

Dansk vin og frugtvin.

Aromahjul – elevernes egne ord/noter. 'Børnesprog'.

Åbning/dekantering ved smagning.

## Øl – fremstilling (smages med mad?) Dan (4 moduler)

### Spiritus. (6 moduler)

Pot og patentstil.

Ægte og uægte

Vodka, gin, tequila, rom, akvavit/snaps, cognac, likør.

Generel lovgivning for drikkevaretyper.

CPH Distillery

### Alkoholfrie drikkevarer. (3 moduler)

Introduktion (til brug i restaurant)

Teer, juicer, lemonade, iste, kombucha, vandkefir.

### Kaffe og te. (2 moduler)

Thilde Maarbjerg.

Grundlæggende om te og kaffe.

### Gastronomi (7 moduler)

Tilberedningsmetoder

- Elevernes egne menukort dissekeres.

Sæsontabel

Supper og saucer

Kød, fisk og skaldyr

Ost - fremstilling - HKI

Kaviar og trøffel

### Menusammensætning (menulære) (6 moduler)

Klassisk menuopbygning

3-retters menuskrivning

Vi vil skabe værtens bedste tjenere?

# Tjener LUP – 2021

MSG, KBO, RMB & HLI

A la carte, frokost, morgenmad, buffet, selskabsmenu (konference), sharefood

## **Digitalt værtskab og marketing 1 – 1,0 uge, 14 moduler, 7-trinsskala.**

Indspark til den digitale verden (5 moduler)

Digitalt værtskab. Kommunikation på skrift.

GDPR – grundlæggende.

Markedsføring

Hvor kan man digitalt markedsføre sin virksomhed.

Dinnerbooking (6 moduler)

Markedsføringstiltag for virksomheder for branchen

GDPR ifht gæsten.

Love og regler for branchen

Kalkulation

Digitale teknologier/adfærd.

Menuer fra gastronomi – til minicaseprojekt (som afsluttende på dinnerbooking)

Kalkulation (3 moduler)

Hvad koster ting, kaffe, vin, servietter, beregning af indkøb vs. priser for gæsten. (kursus har måske noget materiale, skema for kokkelever omsættes til tjenerne)

## **Arbejds miljø 1 – 1,0 uge, 14 moduler, 7-trinsskala.**

Kaffebar – eftermiddag (tirsdag/fredag?) – APV (restaurant) (11 moduler)

Buffetregler og håndtering af råvarer, varighed, temperaturer.

Affaldssortering/-håndtering

Konflikthåndtering, -typer. Sprogbrug og tonen.

Arbejds miljø – fysisk, psykisk. Christian Nedergaard? (3 moduler)

## **Kontakt lærer, 6 moduler.**

4 i første uge 1 i midten 1 til ETU

### **Tema 1** Nysgerrig faglighed

Fordybelse i håndværket

Det sanselige værtskab.

Vi vil skabe værtens bedste tjenerne?

## Tjener 2

- i alt minimum 105 moduler.

### Servering 2 HF2 – 1,0 uge, 15 moduler, 7-trinsskala.

Tilberedning ved bord (8 moduler)

Rør tatar

Filetering

Søde flamberinger

Håndtering af blus og karamel.

Toast.

Frugt.

Pandekager.

Mixologi (4 moduler)

De 6 svendeprøvecocktails.

Variation i fremgangsmåde og spiritus. (kreative cocktails)

Drikkevarehåndtering (3 moduler)

Dekantering/skænkning/åbning.

Avecvogn – korrekte glas.

### Gastronomi og drikkevarer 2 – 1,0 uge, 14 moduler, 7-trinsskala.

Gastronomi (7 moduler)

Opbygning af 5-retters med drikkevarer (sæson)

Franske fagudtryk

Ost - Unika

Menusammensætning (7 moduler)

Specialkost, diæter, madkultur, religion.

Caseopgave – opbygning, prøvesvendeprøve.

Anledningsgrundlag (julefrokost osv...)

Gæstetyper – budget.

# Tjener LUP – 2021

MSG, KBO, RMB & HLI

## **Vin- og drikkevarelære – 1,0 uge, 14 moduler, 7-trinsskala.**

Opstart og genopfriskning af hvordan er det nu llliiige med vin? (1 modul)

Spanien (3 moduler)

Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, vintyper, oprindelse, serveringsregler, historie, lovgivning og gængse områder - Rioja, Rias Baixas, Priorat, Penedes, Andalusien, Ribera del Duero, Rueda.

Portugal

Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, vintyper, oprindelse, serveringsregler, historie, lovgivning og gængse områder. Vinho Verde, Douro, Alentejo.

Tyskland (3 moduler)

Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, vintyper, oprindelse, serveringsregler, historie, lovgivning og gængse områder - Rheingau, Mosel, Rheinhessen, Pfalz, Ahr, Nahe.

Oversøisk (6 moduler)

USA, Chile, Argentina, Australien, New Zealand.

Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, vintyper, oprindelse, serveringsregler, historie, lovgivning og gængse områder.

Opsummeringsdag (1 modul)

## **Værtskab, økonomi og innovation, 2,0 uger, 29 moduler, 7-trinsskala.**

Værtskab (9 moduler)

Begreber om service og værtskab – den gode oplevelse.

Daglig drift, ledelse og udvikling.

Beslutningsprocesser og samarbejdsformer.

Professionel kommunikation ifht. service, konflikter og gæstetyper.

Daglig drift, ledelse og udvikling.

Beslutningsprocesser og samarbejdsformer.

Regler (3 moduler)

Restaurantionsloven

Bevillingsloven

Markedsføringsloven

Branche kutyme

Bestillings- og afbestillingsregler (gældende fra HORESTA)

Vi vil skabe værtens bedste tjenere?

# Tjener LUP – 2021

MSG, KBO, RMB & HLI

Økonomi (3 moduler)

Prissætning – menu og drikke, vinkalkulation (med fortjeneste) Skatter, afgifter og moms.

Daglig opgørelse/afregning af omsætningen.

SPO – projekt, innovation/salg (14 moduler)

**Engelsk, 1,0 uge, 14 moduler, 7-trinsskala.**

dd

**Valgfag – Vine – 1,0 uge, 15 moduler, 7-trinsskala.**

Bæredygtighed og terroir betydning (4 moduler)

Naturvin, orangevin, biodynamik, økologi.

Vinskema og vinsprog (5 moduler)

Smagning/blindt. Tale om sammensætning med mad/den sensoriske forståelse.

Hedvin (6 moduler)

Portvin, sherry, madeira, vdn, vdl.

**Kontaktlærer, 4 moduler.**

1 modul første dag – herefter prøve.

1 modul fredag i samme uge.

1 modul til.

1 modul (ETU - sidste dag i uge 6)

## Tema 2

Faglighed i fokus.

Fordybelse af håndværket.

Det modige værtskab.

Vi vil skabe værtens bedste tjenere?

## Tjener 3

i alt minimum 75-78 moduler.

### Servering 2 HF3 – 1,0 uge, 7-trinsskala.

Borrdækning.

Flambering – søde og salte.

Tatar.

Filetering af fladfisk.

Dekantering af portvin og rødvin

Avecvogn.

Mixologi.

Tranchering af ost.

### Gastronomi og drikkevarer 3 – 1,0 uge, 7-trinsskala.

Gastronomi

Franske fagudtryk

Ost

Menusammensætning

Specialkost, diæter, madkultur, religion.

Caseopgave

Gæstetyper – budget.

Menuskrivning, præsentation. 5-retters, julefrokost, buffet – udgangspunkt i gæstetyper.

### Vin- og drikkevarelære 3 – 1,5 uger, 7-trinsskala.

Østrig

Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, typer, oprindelse, serveringsregler.

Historie, lovgivning og gængse områder.

Ungarn

Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, typer, oprindelse, serveringsregler.

Historie, lovgivning og gængse områder.

Sydafrika

Grundlæggende principper for vindyrkning, fremstilling, typer, oprindelse, serveringsregler.

Vi vil skabe værtens bedste tjenere?



## Tjener LUP – 2021

MSG, KBO, RMB & HLI

Historie, lovgivning og gængse områder.

Mousserende

Vin de liqueur, Madeira, Marsala og Vin doux Naturel

Flamberingsspiritusser.

Vinidentifikation – varietale vine.

### **Værtskab, økonomi og innovation, 0,5 uger, 7-trinsskala.**

Selskab, anledning, formål, gæstetyper.

Farver og traditioner i borddækning.

Vejledning i transportmuligheder og oplevelsesmuligheder, bespisning og overnatning.

### **Bar og Barista – 1,0 uge, 15 moduler, 7-trinsskala.**

Avec – avecvognen, hvad får man til avec'en, sødt.

Cocktails – de 6 fra pensum.

Råvarekendskab til drinks og cocktails.

Petit four/sødt til kaffen

Barsnacks - mersalgsteknikker

Kaffesorter

Brygning af kaffe/te

Kontaktlærer (3 moduler)

Praktisk Prøve A (2 moduler)

Projekt (2 moduler)

Udlevering af caseopgaven og vejledning.

### **Tema 3**

Den fuldendte faglighed.

Mestring af håndværket.

Det omfavnende værtskab.

Vi vil skabe værtens bedste tjenere?