|  |  |
| --- | --- |
| **Øvelse 1 - Gæstekommunikation** *Teorilokale* | |
| **Erhvervsfag** | **Faglig kommunikation**  Niveau 1:  1. Forstå og anvende faglige udtryk og begreber.  2. Fremsøge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser i relation til erhvervsfaglige opgaver.  3. Anvende forskellige kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren og den givne opgave, herunder tale, sociale medier, SMS, e-mails og andre skriftlige dokumenter |
| **Formål og udgangspunkt for øvelsen** | Øvelsen skal træne eleverne i en af de kommunikationsformer de møder i branchen. De skal øve sig i at omskrive fagsprog som f.eks. opskrifter, til “gæstesprog” som f.eks. menuer. Eleven skal opnå forståelse for forskellen i tone og indhold mellem fagsprog og almindeligt sprog.  Eleven skal producere en menu, som stemmer overens med opskrifterne og som restaurantens type og udtryk. |

**Forberedelse til øvelsen**  
2 – 3 menuer skrevet som opskrifter  
Adgang til PC med Word, Google Docs, InDesign el.lig.

**Øvelsen**  
Opstart

Eleverne får et lille oplæg om restauranttyper og deres betydning for bl.a. gæstebetjening.   
Dagens øvelse introduceres

Øvelsen  
Eleverne deles ind i grupper af 2 – 3 personer og hver gruppe modtager alle opskrifter.

Eleverne skal starte med at undersøge alle de fagtermer, metoder, ingredienser osv. som de ikke kender. Derefter skal eleverne omskrive opskrifterne til en menutekst som er forståelig for gæster og sætte det op så det passer til restauranttypen og menuen.

Afrunding  
Afrundingen kan enten foregå ved præsentationer i grupperne eller som en samlet præsentation af hver opskrift og gruppernes forslag til menuer. Underviseren gennemgår også de fagtermer, metoder, ingredienser osv. som eleverne ikke kendte.  
Eleverne bliver vurderet på om menu teksten er forståelig, stemmer overens med opskrifterne og om æstetikken passer til restauranttypen.

**Differentiering**  
Hvis øvelsen skal gentages eller hvis eleverne vurderes stærke, kan øvelsen udvides med drikkevarer, allergier, diæter og sæson.

*Eks 1.*   
Klassen præsenteres for en opskrift, der indeholder asparges i januar. Eleverne skal finde frem til at der ikke bruges asparges i januar, da det er uden for sæson og skal dermed komme med et alternativ. I dette tilfælde f.eks. skorzonerrod.   
*Eks 2.*   
I tillæg til menuteksten skal eleverne finde drikkevarer til menuen. Ligesom opsætningen og teksten af menuen skal passe til restauranttypen, skal drikkevarerne også passe til. F.eks. ved smørrebrød serveres der snaps og øl, mens der i det klassisk franske køkken serveres vin osv. Dette forudsætter at eleverne har modtaget undervisning i drikkevaretyper.