# Måltid och bransch

Ämnet måltid och bransch behandlar restaurang- och bageribranschernas olika verksamheter samt ger en orientering om branschernas olika yrkesområden och arbetsmiljöer. Ämnet behandlar verksamheternas utformning, deras produkter och tjänster samt de arbetsuppgifter som kan ingå i branschernas yrken.

## Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet måltid och bransch ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om restaurang- och bageribranscherna samt förståelse av restaurang- och bageribranschernas olika verksamheter och villkor. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att utföra enklare arbetsuppgifter inom restaurang, bageri och konditori. Undervisningen ska också ge eleverna möjlighet att utveckla förståelse av hur branscherna samverkar och vad det innebär att arbeta inom dem. Dessutom ska undervisningen leda till att eleverna utvecklar förståelse av lagar och andra bestämmelser som gäller för respektive yrkesområde samt av hur arbetet kan utföras på ett säkert och ergonomiskt sätt.

Eleverna ska i undervisningen ges möjlighet att förstå måltiden som en helhet med alla ingående delar, till exempel mat, dryck, bröd, bakverk, servering och service. Dessutom ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att utföra hantverksmässiga arbetsuppgifter inom bageri, konditori, kök och matsal. Eleverna ska i undervisningen ges möjlighet att utveckla förmåga att bemöta kunder och gäster samt att tillgodose deras individuella önskemål på ett serviceinriktat sätt. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar kunskaper om näringslära, hygien och livsmedel.

Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att samarbeta med andra. Dessutom ska undervisningen stimulera elevernas nyfikenhet, kreativitet och initiativförmåga. I undervisningen ska eleverna ges möjligheter att diskutera och resonera om arbetet inom restaurang, bageri och konditori samt om etik och hållbarhet i branscherna. Fältstudier, praktiskt arbete samt ett undersökande och problemlösande arbetssätt ska ingå i undervisningen.

*Undervisningen i ämnet måltid och bransch ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:*

- Kunskaper om restaurang- och bageribranscherna.
- Förmåga att utföra enklare arbetsuppgifter i kök.
- Förmåga att utföra enklare arbetsuppgifter inom bageri och konditori.
- Förmåga att bemöta gäster i olika servicesituationer.
- Kunskaper om livsmedel, näringslära och hygien.

## Nivåer i ämnet måltid och bransch

- Nivå 1, 200 poäng.

- Nivå 2, 200 poäng, som bygger på nivå 1.
- Nivå 3, 100 poäng, som bygger på nivå 2.

# Nivå 1, 200 poäng

## Nivåkod: MALD1N0

## Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet måltid och bransch på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll:

*Restaurang- och bageribranschernas olika verksamheter*

- Introduktion till restaurang- och bageribranschernas olika former av utbud.
- Olika yrkesroller, tjänster och produkter.

*Arbete i kök*

- Hantering av vanliga redskap, maskiner och verktyg som används inom matlagning.
- Den egna arbetsplatsen, ergonomi och den personliga hygienen.
- Matlagning enligt enkla recept. Vägning och mätning.
- Metoder, produkter och tekniker inom varmkök och kallkök.
- Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om matlagningsarbetet.

*Arbete i bageri och konditori*

- Hantering av vanliga redskap, maskiner och verktyg som används inom bageri och konditori.
- Den egna arbetsplatsen, ergonomi och den personliga hygienen.
- Bakning enligt enkla recept. Vägning och mätning.
- Metoder, produkter och tekniker inom bageri och konditori.
- Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om bageri- och konditoriarbetet.

*Bemötande av kunder och gäster*

- Bemötande, språk och kommunikation i enklare servicesituationer.
- Ergonomi och den personliga hygienen vid servering och annat matsalsarbete.
- Uppdukning, serveringsmetoder och bärtekniker.
- Ord och begrepp för att kommunicera i och om arbetet och samt i de servicesituationer som förekommer.

*Livsmedel, näringslära och hygien*

- Identifiering, hantering och förvaring av olika råvaror, livsmedel och produkter.
- Tolkning av innehållsdeklarationer och märkningar.

- Människans energi- och näringsbehov.
- Bakterier, svampar, virus och andra mikroorganismer som påverkar livsmedel.

# Nivå 2, 200 poäng

## Nivåkod: MALD2N0

## Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet måltid och bransch på nivå 2 ska behandla följande centrala innehåll:

*Restaurang- och bageribranschernas olika verksamheter*

- Olika målgrupper, deras krav på utbud och service samt tillgänglighet för kunder och gäster med särskilda behov.
- Arbetsmiljö och säkerhet i branschernas olika verksamheter.

*Arbete i kök*

- Hantering av specialiserade redskap, verktyg och maskiner inom matlagning.
- Säker livsmedelshantering och hygienpraxis.
- Arbete enligt flera recept samtidigt. Omräkning, vägning, mätning och skattning av volym och vikt.
- Användning av metoder, produkter och tekniker inom varmkök och kallkök.
- Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om matlagningsarbetet.

*Arbete i bageri och konditori*

- Hantering av specialiserade redskap, verktyg och maskiner som används inom bageri och konditori.
- Säker livsmedelshantering och hygienpraxis.
- Arbete enligt flera recept samtidigt. Omräkning, vägning, mätning och skattning av volym och vikt.
- Användning av metoder, produkter och tekniker inom bageri och konditori.
- Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om bageri- och konditoriarbetet.

*Bemötande av kunder och gäster*

- Service och bemötande i olika miljöer och situationer med hänsyn till ergonomi, hygien och livsmedelssäkerhet.
- Uppdukning, serveringsmetoder och bärtekniker samt ord och begrepp för att kommunicera i och om arbetet och de servicesituationer som förekommer.

*Livsmedel, näringslära och hygien*

- Lämpliga användningsområden för olika råvaror, livsmedel och produkter samt bedömning av kvalitet.
- Livsmedelskedjan från råvara till färdig produkt och hur förädling påverkar kvalitet, näringsvärde, energiinnehåll, hållbarhet och användningsområde.
- Livsmedelsverkets rekommendationer avseende människors energi- och näringsbehov.
- Allergener.
- Livsmedelshantering med hänsyn till bakterier, svampar, virus och andra mikroorganismer.

# Nivå 3, 100 poäng

## Nivåkod: MALD3N0

## Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet måltid och bransch på nivå 3 ska behandla följande centrala innehåll:

*Restaurang- och bageribranschernas olika verksamheter*

- Branschernas betydelse och roll i samhället samt deras utveckling, arbetsmarknad och internationella kopplingar.
- Möjligheter att utvecklas inom branscherna.

*Arbete i kök*

- Val av redskap, verktyg och maskiner som är lämpliga för arbetsuppgiften.
- Arbete i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller för arbete i varmkök och kallkök.
- Anpassning av recept efter gästers behov och önskemål.
- Planering och genomförande av arbetsuppgifter.
- Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om matlagningsarbetet.

*Arbete i bageri och konditori*

- Val av redskap, verktyg och maskiner som är lämpliga för arbetsuppgiften.
- Arbete i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller för arbete i bageri och konditori.
- Anpassning av recept efter gästers behov och önskemål.
- Planering och genomförande av arbetsuppgifter.
- Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om bageri- och konditoriarbetet.

*Bemötande av kunder och gäster*

- Service och bemötande i olika miljöer och situationer, med hänsyn till gästers och kunders behov och önskemål.

- Matsalsarbete samt ord och begrepp för att kommunicera i och om arbetet och de servicesituationer som förekommer.

*Livsmedel, näringslära och hygien*

- Val av råvaror, livsmedel och produkter med hänsyn till ekonomi, ekologi, etik, näringsvärde och säsong.
- Anpassningar till allergier, specialkost och kostval.
- Lagar och andra bestämmelser som styr hanteringen av livsmedel.

## Betygskriterier

Av 18 kap. 23 § andra stycket och 20 kap. 37 § andra stycket skollagen (2010:800) följer att läraren vid betygssättningen i ett ämne ska göra en sammantagen bedömning av elevens kunskaper på den aktuella nivån i ämnet i förhållande till de betygskriterier som gäller för ämnet som helhet och sätta det betyg som bäst motsvarar elevens kunskaper. Samtliga kriterier för betyget E ska dock vara uppfyllda för att eleven ska kunna få ett godkänt betyg.

### *Betyget E*

Eleven visar **vissa kunskaper** om restaurang- och bageribranscherna.

Eleven utför på ett **delvis fungerande** sätt enklare arbetsuppgifter som förekommer i ett kök.

Eleven utför på ett **delvis fungerande** sätt enklare arbetsuppgifter som förekommer i bageri och konditori.

Eleven bemöter gäster i olika servicesituationer med **viss säkerhet**.

Eleven visar **vissa kunskaper** om livsmedel, näringslära och hygien.

### *Betyget D*

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

### *Betyget C*

Eleven visar **kunskaper** om restaurang- och bageribranscherna.

Eleven utför på ett **i huvudsak fungerande** sätt enklare arbetsuppgifter som förekommer i ett kök.

Eleven utför på ett **i huvudsak fungerande** sätt enklare arbetsuppgifter som förekommer i bageri och konditori.

Eleven bemöter gäster i olika servicesituationer med **säkerhet**.

Eleven visar **kunskaper** om livsmedel, näringslära och hygien.

***Betyget B***

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

***Betyget A***

Eleven visar **goda kunskaper** om restaurang- och bageribranscherna.

Eleven utför på ett **fungerande** sätt enklare arbetsuppgifter som förekommer i ett kök.

Eleven utför på ett **fungerande** sätt enklare arbetsuppgifter som förekommer i bageri och konditori.

Eleven bemöter gäster i olika servicesituationer med **god säkerhet**.

Eleven visar **goda kunskaper** om livsmedel, näringslära och hygien.