

Serveringskunskap

Ämnet serveringskunskap behandlar dukning samt servering av mat och dryck i olika sammanhang. Ämnet handlar om metoder och tekniker vid servering samt betydelsen av en estetiskt tilltalande miljö. I ämnet ingår organisation av arbetet och bemötande av gäster.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet serveringskunskap ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om dukning och servering av mat och dryck samt förmåga att utföra arbetsuppgifter inom området. Genom undervisningen ska eleverna utveckla kunskaper om olika serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla kunskaper om planering och organisation samt om säker livsmedelshantering i samband med frukost- och buffésservering samt annan servering. I undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att utveckla förmåga att utföra olika uppdukningar och bordsdekorationer. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förståelse av helhetsintryckets betydelse för matupplevelse och trivsel. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att servera, duka och dekorera på ett estetiskt, hygieniskt och säkert sätt.

Vidare ska undervisningen bidra till att eleverna utvecklar förmåga att bemöta gäster på ett serviceinriktat sätt. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla kunskaper om hygien, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor samt om lagar och andra bestämmelser som gäller för servering av mat och dryck.

Praktiskt arbete och ett problemlösande arbetssätt ska ingå i undervisningen. I undervisningen ska eleverna ges möjlighet att reflektera över och samtala om betydelsen av måltiden som en helhetsupplevelse samt om att bemöta gäster på ett serviceinriktat sätt.

Undervisningen i ämnet serveringskunskap ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

1. Kunskaper om serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk.
2. Kunskaper om uppdukning och bordsdekorerings.
3. Förmåga att utföra arbetsuppgifter i samband med dukning och servering på ett serviceinriktat, hygieniskt och säkert sätt.

Kurser i ämnet

- Frukost- och buffésservering 1, 100 poäng, som bygger på kursen hotell.
- Frukost- och buffésservering 2, 100 poäng, som bygger på kursen frukost- och buffésservering 1.
- Servering 1, 100 poäng.
- Servering 2, 100 poäng, som bygger på kursen servering 1.
- Servering 3, 100 poäng, som bygger på kursen servering 2.

Frukost- och buffésservering 1, 100 poäng

Kurskod: SEEFRU51

Kursen frukost- och bufféserving 1 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Matsalens miljö och atmosfär.
- Redskap och annan utrustning som används vid frukost- och bufféserving.
- Tillagning, beredning och uppläggning av frukosträtter.
- Bärteknik, dukning och efterarbete.
- Gästbemötande och service. Olika målgruppers behov.
- Hygien och utrustning i samband med frukost- och bufféserving.
- Livsmedelshantering med hänsyn till hygien, kvalitet och miljö.
- Ergonomi arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser i samband med livsmedelshantering.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven **medverkar** i att samtala om uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete. Eleven **medverkar** dessutom i att utföra arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven samtalar om uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete **på ett enkelt sätt**. Eleven utför dessutom **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven samtalar om uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete **på ett utvecklat sätt**. Eleven utför dessutom **med gott resultat** arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Frukost- och bufféserving 2, 100 poäng

Kurskod: SEEFRU52

Kursen frukost- och bufféserving 2 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Redskap och annan utrustning som används vid frukost- och bufféserving.
- Tillagning, beredning och uppläggning av frukosträtter. Specialkost på grund av medicinska, religiösa och etiska skäl.
- Bärteknik, dukning och efterarbete.
- Gästbemötande och service. Olika målgruppers behov.
- Hygien och utrustning i samband med frukost och bufféserving.
- Livsmedelshantering med hänsyn till hygien, smitta och smittspridning.
- Livsmedelshantering med hänsyn till miljö och kvalitet, till exempel närproducerat samt ekologiskt producerat.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser i samband med livsmedelshantering.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva serveringsmetoder och bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven **medverkar** i att samtala om uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete. Eleven **medverkar** dessutom i att utföra arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven samtalar om uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete **på ett enkelt sätt**. Eleven utför dessutom **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven samtalar om uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete **på ett utvecklat sätt**. Eleven utför dessutom **med gott resultat** arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Servering 1, 100 poäng

Kurskod: SEESER51

Kursen servering 1 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas grundläggande kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Olika serveringssätt, till exempel bufféserving och bordsserving.
- Metoder och tekniker som används vid servering av mat och dryck.
- Hygien och säker livsmedelshantering.
- Planering och organisation vid servering av mat och dryck.
- Redskap och annan utrustning som används vid servering.
- Uppdukningar och bordsdekorationer.
- Servettbrytning och hantering av linne.
- Matsedlar och dryckeslistor.
- Ansvarsfull alkoholservering och alkoholpolitik.
- Gästbemötande och service.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser inom området, till exempel diskrimineringslagen, alkohollagen samt hygien- och säkerhetsbestämmelser.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk. Eleven **medverkar** i att samtala om uppdukning och bordsdekorerings. Eleven **medverkar** dessutom i att utföra arbetsmoment i samband med dukning och servering på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk. Eleven samtalar om uppdukning och bordsdekorerings **på ett enkelt sätt**. Eleven utför dessutom **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment i samband med dukning och servering på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk. Eleven samtalar om uppdukning och bordsdekorerings **på ett utvecklat sätt**. Eleven utför dessutom **med gott resultat** arbetsmoment i samband med dukning och servering på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Servering 2, 100 poäng

Kurskod: SEESER52

Kursen servering 2 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Bordsservering vid olika tillfällen. Metoder, tekniker och utrustning.
- Buffésservering vid olika tillfällen. Metoder, tekniker och utrustning. Hygien och säker livsmedelshantering.

- Planering och organisation vid servering av mat och dryck.
- Uppdukningar och bordsdekorationer utifrån olika teman och högtider.
- Servettbrytning och hantering av linne.
- Klädsel vid servering.
- Matsedlar och dryckeslistor.
- Ansvarsfull alkoholservering och alkoholpolitik.
- Gästbemötande och service.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser inom området, till exempel diskrimineringslagen, alkohollagen samt hygien- och säkerhetsbestämmelser.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk. Eleven **medverkar** i att samtala om uppdukning och bordsdekorerings. Eleven **medverkar** dessutom i att utföra arbetsmoment i samband med dukning och servering på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk. Eleven samtalar om uppdukning och bordsdekorerings **på ett enkelt sätt**. Eleven utför dessutom **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment i samband med dukning och servering på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk. Eleven samtalar om uppdukning och bordsdekorerings **på ett utvecklat sätt**. Eleven utför dessutom **med gott resultat** arbetsmoment i samband med dukning och servering på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Servering 3, 100 poäng

Kurskod: SEESER53

Kursen servering 3 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Fördjupning inom något eller några av ämnets kunskapsområden, till exempel servering, dukning eller bordsdekorer.
- Gästbemötande och service.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser inom kunskapsområdet, till exempel diskrimineringslagen, alkohollagen samt hygien- och säkerhetsbestämmelser.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva ett kunskapsområde inom ämnet. Eleven **medverkar** dessutom i att utföra arbetsmoment i kunskapsområdet på ett serviceinriktat, hygieniskt och säkert sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** ett kunskapsområde inom ämnet. Eleven utför dessutom **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment i kunskapsområdet på ett serviceinriktat, hygieniskt och säkert sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** ett kunskapsområde inom ämnet. Eleven utför dessutom **med gott resultat** arbetsmoment i kunskapsområdet på ett serviceinriktat, hygieniskt och säkert sätt.