

Servering

Ämnet servering förbereder eleverna för arbete med servering av mat och dryck. Ämnet behandlar metoder och tekniker vid servering samt organisation och betydelsen av en estetiskt tilltalande miljö. I ämnet ingår också bemötande av gäster och kunder.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet servering ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att använda serveringsmetoder och bärtekniker yrkesmässigt samt utföra uppdukning och andra arbetsuppgifter som förekommer i samband med matsalsarbete. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att bemöta gäster på ett serviceinriktat sätt och att kommunicera ändamålsenligt. Undervisningen ska vidare leda till att eleverna utvecklar förmåga att utföra arbetsuppgifterna på ett hygieniskt och ergonomiskt sätt. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förståelse av helhetsintryckets betydelse för matupplevelse och trivsel samt förståelse av arbetets planering och organisation.

Undervisningen ska stimulera elevernas kreativitet och problemlösningsförmåga samt intresse för estetik och sensorik inom matsalsarbete. Undervisningen ska ge eleverna de kunskaper som behövs för att utföra arbetsuppgifter såväl individuellt som i samarbete med andra. Undervisningen ska även stimulera elevernas nyfikenhet och lust att lära genom att ge dem möjlighet att diskutera och reflektera över sina upplevelser och erfarenheter av arbetet. Det kan till exempel gälla frågor om hållbarhet och etik.

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

- Kunskaper om matsalsarbete och servering.
- Förmåga att utföra arbetsuppgifter inom matsalsarbete och servering.

Nivåer i ämnet servering

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

Nivå 1, 100 poäng

Nivåkod: SERE1N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet servering på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll:

- Enklare serveringsmetoder för mat och dryck.
- Vanliga uppdukningar och dekorationer i samband med servering och iordningställande av lokaler.
- Enklare dukningar och dekorationer.
- Enklare servering.
- Enklare redskap och utrustning inom servering och matsalsarbete samt redskapens och utrustningens användningsområden och skötsel.
- Enklare menyers uppbyggnad.
- Vanligt förekommande allergener, anpassad kost och kostval.
- Grunderna i gästbemötande samt hur mat och dryck kan presenteras.
- Vanliga ord och uttryck i kommunikationen med gäster och kollegor samt vikten av ändamålsenlig kommunikation.
- Personlig hygien och klädsel. Vanligt förekommande kemtekniska produkter.
- Ergonomiskt och säkert arbetssätt.

Nivå 2, 100 poäng

Nivåkod: SERE2N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet servering på nivå 2 ska behandla följande centrala innehåll:

- Vanligt förekommande serveringsmetoder, till exempel tallriksservering, fatservering och buffésservering.
- Uppdukningar och dekorationer i samband med servering och iordningställande av lokal utifrån olika ändamål.
- Vanligt förekommande servering.
- Användning av redskap och utrustning inom servering och matsalsarbete.
- Presentation av menyer för gäster.
- Rekommendation av rätter på menyn utifrån allergener, anpassad kost och kostval.
- Gästbemötande i olika situationer. Kommunikation med gäster och hantering av frågor och önskemål.
- Kommunikation med kollegor om arbetsuppgifter.
- Arbetsplatsens hygien- och städrutiner. Kemtekniska produkter för olika ändamål.
- Ergonomiskt och säkert arbetssätt.

Nivå 3, 200 poäng

Nivåkod: SERE3N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet servering på nivå 3 ska behandla följande centrala innehåll:

- Metoder och tekniker för servering av mat och dryck utifrån olika ändamål.
- Uppdukningar och dekorationer i samband med servering och iordningställande av lokal.
- Servering utifrån olika ändamål och i olika situationer.
- Val och användning av redskap och utrustning inom servering och matsalsarbete. Vård av redskap och utrustning.
- Gästbemötande i olika situationer. Kommunikation med gäster om menyernas innehåll.
- Ansvarstagande för gemensamma uppgifter. Framförhållning och efterarbete inom servering och matsalsarbete.
- Arbete i enlighet med hygienrutiner.
- Ergonomiskt och säkert arbetssätt.

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 matsalsarbete och servering.

Eleven utför arbetsuppgifter inom matsalsarbete och servering på ett **delvis fungerande** sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven visar **kunskaper** om matsalsarbete och servering.

Eleven utför arbetsuppgifter inom matsalsarbete och servering på ett **i huvudsak fungerande** sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven visar **goda kunskaper** om matsalsarbete och servering.

Eleven utför arbetsuppgifter inom matsalsarbete och servering på ett **fungerande** sätt.