

LÆREPLAN VG 2 KOKK SERVITØR PROSJEKT TIL FORDYPNING:

Servitør

Formål med prosjekt til fordypning

Prosjekt til fordypning skal gi elevene mulighet til å få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer de ulike yrkene innen utdanningsprogrammene, fordype seg i kompetansemål fra læreplanene på Vg3-nivå og ta relevante fellesfag fra Vg3, fellesfag i fremmedspråk og programfag fra studieforberedende utdanningsprogrammer.

Fellesfag, felles programfag og prosjekt til fordypning i Vg2 gir elevene faglig utgangspunkt for å inngå lærekontrakt, jf. § 6-23 i forskrift til opplæringsloven. Lærebedriften avgjør selv om den vil tegne lærekontrakt, og kan stille andre faglige krav, jf. forskrift til opplæringsloven § 6-39 første ledd. I slike tilfeller kan fylkeskommunen i samarbeid med lærebedriften tilby nødvendig faglig fordypning. Det må gå fram av lærekontrakten hvem som har ansvaret for denne eventuelle opplæringen.

Likheter og ulikheter mellom de tre fagområdene

Servitørfaget har felles arbeidsplasser med kokk og har mye felles når det gjelder kunnskaper om mat og drikkevarer. Fagarbeiderne serverer mat til ulike typer mennesker og anledninger, og må ha kunnskaper om tradisjoner og trender lokalt og internasjonalt i et flerkulturelt samfunn. Servitørfaget er et fag som er både produksjons- og serviceorientert. Innenfor disse håndverksfagene skal en utvikle og produsere produkter slik at de tilfredsstiller kjøperens/gjestens ønsker og forventninger, og myndighetenes krav til sikkerhet.

Måltidet har en sosial funksjon i kontakt mellom mennesker og den er med på å skape trivsel og velvære. Miljøet rundt måltidet er avgjørende for en god matopplevelse, servitøren er miljøskaperen og den som har ansvaret for at måltidet blir vellykket. Viktigheten av felles fag kunnskap og forståelse av service begrepet er limet i samarbeidet mellom yrkesgruppene. Utøvelse av service er like viktig enten en utøver yrkene i en restaurant eller kantine/ lunsj restaurant, fornøye gjester er hovedmålet.

Struktur i prosjekt til fordypning

For at faget skal virke motiverende må vi presentere vidsyn og se på muligheter for mange arenaer for opplæringen. Prosjekt til fordypning er strukturert som et praktisk fag i spesialverksteder eller bedrifter eller i variasjoner av dette.

Mange momenter i faget prosjekt til fordypning er omhandlet i programfagene hvor de utfyller hverandre og må sees i sammenheng. Det er viktig at opplæringen har stor del av praktisk innslag og lagt på en måte som knytter nødvendig teori til praktisk arbeid, tilpasset den enkelte elev.

Den som underviser i prosjekt til fordypning må ha fagutdanning i og/eller erfaring i fordypningsmodulen.

Omfang

Årstrinn	Prosjekt til fordypning	
Vg2	Servitør	Årstimeramme i 60 minutters enhet er 253 årstimer, gjennomsnittlig timetall 6,7 pr. uke. Årstimmeramme i 45 minutters enhet er 337, gjennomsnittlig timetall 9 pr. uke.

Kompetansemål og vurderingsformer

Elevene blir undervistvurdert gjennom avtalte prøver og gjennom prosessen i de ulike verkstedene. I de periodene eleven er utplassert i bedrifter benyttes en loggbok utarbeidet i fellesskap av skole og lærebedrift/opplæringskontor. Loggboken inneholder kompetansemål som skal ivaretas av bedriftene og logg som eleven skriver, i noen tilfeller er kompetansemåla satt inn i et vurderingsskjema hvor elev, kontaktlærer og bedriftens representant fyller inn vurderingene til den enkelte kandidat

Vurdering:

Standpunkt karakter

Årstrinn	Ordning
Vg2	Elevene skal ha en standpunkt karakter for den delen av prosjekt til fordypning som følger lokal læreplan. Eleven skal følge vurderingsordningen for nasjonale læreplaner når de er valgt som hele eller deler av prosjekt til fordypning.

De generelle forskriftene om vurdering er fastsatt i forskrift til opplæringsloven.

Eksamen for elever

Årstrinn	Ordning
Vg2	For den delen av prosjekt til fordypning som følger lokal læreplan, skal eleven ikke ha eksamen. Eleven skal følge vurderingsordningen for nasjonale læreplaner når de er valgt som hele eller deler av prosjekt til fordypning.

Eksamen for privatister

Årstrinn	Ordning
Vg2	For å dekke timetallet i faget kan privatister enten <ul style="list-style-type: none">dokumentere 316 timer praksis i et relevant lærefag i Vg3 For privatister med samisk som første- eller andrespråk og privatister med opplæring i finsk som andrespråk er kravet til praksis etter denne modellen 281 timer. For privatister med norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk er kravet til praksis etter denne modellen 246 timer. eller <ul style="list-style-type: none">ta eksamen i et antall relevante fag med nasjonale læreplaner som samsvarer med totalt 253 årstimer For privatister med samisk som første- eller andrespråk og privatister med opplæring i finsk som andrespråk skal årstimetallet for eksamen etter nasjonale læreplaner være 225. For privatister med norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk skal årstimetallet for eksamen etter nasjonale læreplaner være 197.

Hovedområder:

Opplæringen inneholder disse hovedområdene:

Timefordelingen mellom områdene avgjøres av skolen

Område	Kompetansemål hentet fra læreplan for Vg3/ opplæring i bedrift og kompetanseplattform for faget
Serveringsfaglig kunnskap og teknikk	Servitør
Kjøkkenfaglig kunnskap og teknikk	
Trygg mat fra råvare til gjestens bord	
Fagene i et internasjonalt perspektiv/nye muligheter	
Spesialkost mat og drikke i andre kulturer	
Bruke av digitale verktøy i det praktiske arbeidet	

Kompetansemål

Drikke, mat og servering

Eleven skal kunne

- gjøre bruk av "mice en place" til oppdekking og klargjøring av lokaler
- dekke og dekorere bord til ulike tema og anledninger
- bruke digitale verktøy til å hente informasjon om produktoriginalitet og nasjonale og internasjonale trender innen faget
- gjøre rede for kvalitet og bruksområder for øl, vin og brennevin samt de alkoholfrie alternativene
- gjøre rede for matrettenes sammensetning og tilberedningsmetoder
- sette sammen menyer og planlegge måltider til forskjellige anledninger og grupper ut i fra gjestens ønsker og behov
- presentere og forklare menyer og drikkevarekart for gjestene
- anbefale drikke og mat i kombinasjon
- tilby spesialkost og retter tilpasset gjester fra ulike kulturer
- gjøre rede for eventuelle allergiske reaksjoner på grunn av råvarer
- anrette, tilby, presentere og servere retter ved gjestens bord
- beherske ulike serveringsmetoder
- sette opp vinmenyer
- tilberede og servere varme og kalde drikker
- skjenke drikkevarer i henhold til gjeldende regelverk
- gjøre bruk av "mice en place" i baren og bruke barutstyr
- bruke nasjonale og internasjonale resepter i bararbeid
- selge aperitiff og avec, presentere, og servere drinker
- utøve mixologi i tråd med internasjonale trender

Salg og gjestebehandling

Eleven skal kunne

- anvende enkle prinsipper for markedsføring og salg
- drøfte hva god service og profesjonell gjestebehandling innebærer og vise dette i praksis

- drøfte hva god kommunikasjon er og hvordan man kan tilpasse denne i ulike situasjoner overfor gjester og medarbeidere
- kommunisere med gjester og medarbeidere fra ulike kulturer
- gjøre rede for sammenhengen mellom anbefaling og salg
- arbeide på en måte som gir mersalg og gjenkjøp
- informere gjestene om nærmiljøet og aktuelle kulturelle aktiviteter
- bruke bedriftens digitale verktøy i det daglige arbeidet
- bruke bedriftens kassasystem og oppgjør rutiner og beherske ulike betalingsformer
- bruke faguttrykk på en korrekt måte

Hygiene og kvalitetsstyring

Eleven skal kunne

- gjøre rede for bakgrunn og hensikt med god personlig hygiene og næringsmiddelhygiene og praktisere det i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystemer
- foreta kvalitetskontroll av anretning, utstyr og serveringslokalet
- kvalitetsvurdere bestillinger (leveringer) før de presenteres for gjesten
- følge bedriftens rutiner og regelverket for persontrafikk og vareflyt
- utføre renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens renholdsplaner
- utføre og kontrollere oppvask i henhold til gjeldende regelverk
- utføre avfallshåndtering på en forsvarlig måte etter gjeldende regelverk

Bedrift og miljø

Eleven skal kunne

- gjøre rede for bedriftens rammebetingelser, forretningside og organisering og hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
- følge bedriftens krav til uniformering
- gjøre rede for aktuelle tilsynsmyndigheters oppgaver i bedriften
- drøfte ansvaret servitøren har for å verne om miljøet og hvordan det gjennomføres i praksis
- følge bedriftens rutiner og gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet
- drøfte etiske verdier og normer knyttet til servering av mat og drikke og til arbeid i restaurantfaget
- arbeide etter ergonomiske prinsipper

Dokumentasjon

Eleven skal kunne

- Eleven skal underveis dokumentere de forskjellige arbeidsoppgavene som utføres. Denne dokumentasjonen skal sammen med den lokale læreplanen, være et vedlegg til elevens kompetansebevis.